

**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI PISANG GORENG
KIPAS WAK SARIL DI KECAMATAN PAGARAN TAPAH
DARUSSALAM KABUPATEN ROKAN HULU PROVINSI
RIAU**

Oleh:

RANTI SELVIRA

NPM: 174210091

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian*



**PROGAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU
2022**

**ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI PISANG GORENG KIPAS WAK
SARIL DI KECAMATAN PAGARAN TAPAH DARUSSALAM
KABUPATEN ROKAN HULU PROVINSI RIAU**

SKRIPSI

NAMA : RANTI SELVIRA

NPM : 174210091

PROGAM STUDI : AGRIBISNIS

**KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM UJIAN
KOMPREHENSIF YANG DILAKSANAKAN PADA TANGGAL 15
DESEMBER 2021 DAN TELAH DISEPAKATI. KARYA ILMIAH INI
MERUPAKAN SYARAT PENYELESAIAN STUDI PADA FAKULTAS
PERTANIAN UNIVERSITAS ISLAM RIAU**

**MENYETUJUI
Dosen Pembimbing**

Dr. Ir. Saipul Bahri, M.Ec

**Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Islam Riau**


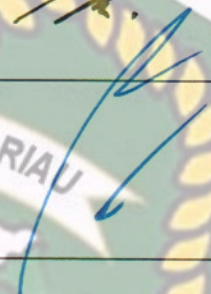


**Ketua Program Studi
Agribisnis**

Dr. Ir. Hj. Siti Zahrah, M.P

Sisca Vaulina, SP., MP

KARYA ILMIAH INI TELAH DIPERTAHANKAN DALAM UJIAN
KOMPREHENSIF DI DEPAN PANITIA SIDANG FAKULTAS
PERTANIAN UNIVERSITAS ISLAM RIAU

TANGGAL 15 DESEMBER 2021

NO	NAMA	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Dr.Ir. Saipul Bahri, M.Ec	Ketua	
2	Dr. Azharuddin M. Amin, M.Sc	Anggota	
3	Ilma Satriana Dewi, SP, M.Si	Anggota	
4	Hj. Sri Ayu Kurniati, SP, M.Si	Notulen	

BIOGRAFI PENULIS



Ranti Selvira di lahirkan di Limbanang Baruh Pada Tanggal 23 Juli 1998, yang merupakan anak tunggal dari pasangan Bapak Edi Jasman dan Ibu Agusmarlinda. Penulis menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar pada tahun 2011 di SDN 008 Ujungbatu Kabupaten Rokan Hulu. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMPN 1 Ujungbatu Kabupaten Rokan Hulu dan selesai pada tahun 2014. Kemudian pada tahun yang sama penulis melanjutkan Pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMAN 1 Ujungbatu Kabupaten Rokan Hulu dan selesai pada tahun 2017. Pada tahun 2017 penulis kembali melanjutkan Studi Strata Satu (S1) di Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis Universitas Islam Riau. Penulis melakukan penelitian dengan judul “ **Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau**”. Alhamdulillah atas izin Allah SWT akhirnya pada tanggal 15 Desember 2021 penulis dinyatakan lulus ujian komprehensif dan berhak mendapatkan gelar Sarjana Pertanian (SP) di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Penulis

Ranti Selvira, SP

Kata Persembahan

Assalamu'alaikum wr.wb

Alhamdulillah...Alhamdulillah...alhamdulillahirobbilalamin

“ya Allah, berikanlah kemamfaatan pada ilmu yang telah engkau ajarkan, dan ajarkanlah kepada saya akan ilmu yang dapat memberikan manfaat, dan berikanlah tambahan ilmu pada diri saya, segala puji bagi Allah SWT atas segala keadaan dan saya berlindung kepada Allah SWT dari penghuni-penghuni neraka”

Lantunan sholawat beriring salam penggugah hati dan jiwa, menjadi persembahan penuh kerinduan pada sang revolusioner islam. Pembangun peradaban manusia yang beradab Habibana wanabiyana Muhammad SAW.

Tetes penuh yang membasahi, ketakutan yang memberatkan langkah, tangis keputusasaan yang sulit dibendung dan kekecewaan yang pernah menghiasi hari-hari, kini menjadi tangisan penuh kesyukuran dan kebahagiaan yang tumpah dalam sujud panjang.

Pada akhirnya tugas akhir (skripsi) ini dapat diselesaikan dengan baik (insya allah), bila meminjam pepatah lama “Tak ada gading yang tak retak” maka sangat lah pantas bila pepatah itu disandingkan dengan karya ini.

Karya ini merupakan wujud dari kegigihan dalam ikhtiar untuk sebuah makna kesempurnaan dengan tanpa berharap melampaui kemaha sempurnaan sang maha sempurna

Dengan mengharap Ridho-Mu semata kupersembahkan karya mungil ini sebagai kado keseriusanku untu membalas semua pengorbananmu, dalam hidupmu demi hidupku kalian ikhlas mengorbankan segala perasaan tanpa kenal lelah, dalam lapar berjuang separuh nyawa hingga segalanya yang ku tau ini belum ada apa- apanya dan takkan pernah setimpal, ya Allah, ya Rahman, ya Rahim berikanlah surgamu kepada kedua orang tua ku tercinta ayahinda ku EDI JASMAN dan ibunda ku AGUSMARLINDA...

Aamiinyarobbalalamin.....

Untukmu Belahan Jiwaku Bidadari Surgaku yang tanpamu aku bukanlah siapa-siapa di dunia yang fana ini Ibunda ku Tersayang AGUSMARLINDA serta Ayahnda ku EDI JASMAN yang sampai saat ini Alhamdulillah masih memberikan kecukupan dan rela banting tulang untuk bisa memenuhi permintaan anakmu yang banyak ini.

Dalam setiap langkahku aku berusaha untuk mewujudkan harapan-harapanku yang kalian impikan didiriku, meski belum semua itu kuraih insha allah atas dukungan dan doa restu semua mimpi itu akan terwujud dimasa penuh kebahagiaan nanti. Terimakasih untuk keluargaku dan orang-orang baik yang tulus membantu, mendoakan dan mensupport. Saya hanya bisa mengucapkan terimakasih banyak, hanya karya kecil dan mungil ini yang bisa aku berikan untuk membuat hati kalian senang. Semoga kita selalu diberikan surganya allah SWT kelak nanti.

Aamiinyarobbalalamin...

Hidupku terlalu berat untuk mengandalkan diri sendiri tanpa melibatkan bantuan allah dan orang lain. Terimakasih aku ucapkan kepada teman sejawat saudara seperjuangan, serta terimakasih aku ucapkan kepada ibu/bapak dosen Faperta UIR atas jasa yang tak terhingga yang telah banyak mengajari ku selama ini kurang lebih 4 tahun ini.

Dosen pembimbing tugas akhirku Bapak Dr.Jr. Saipul Bahri, M.Ec saya ucapkkan terimakasih sebagai mahasiswa yang penuh keterbatasan tentu berulang kali menahan kemarahan dalam menuntunku, terimakasih saya ucapkan untuk semua ilmu dan waktu yang bapak berikan sampai pada akhirnya saya lulus menjadi seorang sarjana.

Terakhir aku ucapkan terimakasih kepadamu teman hidup FAZRI KURNIAWAN AKBAR yang menemani hari-hariku mulai dari sekolah menengah pertama, sampai pada akhirnya kuliah di universitas yang sama, terimakasih sudah menjadi teman hidupku dalam suka dan duka. Semoga keyakinan dan takdir ini terwujud.

Akhir kata semoga skripsi ini dapat menjadi ibadah bagi diriku dan dapat membawa manfaat, karena sebaik-baiknya manusia adalah manusia yang memberikan manfaat bagi orang lain.

“Ilmu lebih utama dari harta, sebab bertambahnya harta kau akan sulit untuk menjagaNya, sedangkan bertambah ilmu dia akan menjagaMu (Ali bin Abi Thalib)”

TERIMA KASIH

Dari Ku,

Ranti Selvira, SP



Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

ABSTRAK

RANTI SELVIRA (174210091). Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau. Di Bawah Bimbingan Bapak Dr. Ir. Saipul Bahri, M.Ec.

Buah pisang mempunyai sifat mudah rusak sehingga daya tahannya sangat terbatas. Dengan dilakukan pengolahan pisang menjadi pisang goreng kipas cukup menguntungkan, sehingga dijadikan usaha untuk tambahan penghasilan oleh pengusaha pisang goreng kipas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: (1) karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri pisang goreng kipas, (2) pengadaan dan penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, teknologi produksi, proses produksi, dan tenaga kerja usaha agroindustri pisang goreng kipas, (3) biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah usaha agroindustri pisang goreng kipas. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus pada usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril, tempat penelitian di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau. Penelitian ini dilaksanakan selama 6 bulan dari bulan Juni sampai bulan November 2021. Responden penelitian terdiri dari satu pengusaha dan dua orang tenaga kerja yang diambil secara sensus. Data yang digunakan dalam penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif, analisis manajemen usaha dan analisis nilai tambah dengan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengusaha berumur 57 tahun, lama pendidikan 12 tahun, pengalaman usaha 28 tahun, jumlah tanggungan keluarga 3 jiwa, usaha agroindustri pisang goreng kipas ini berdiri sejak tahun 1993 dengan nama pemilik usaha bernama Wak Saril. Skala usaha agroindustri pisang goreng kipas termasuk skala industri rumah tangga, modal usaha berasal dari modal sendiri Rp 2.000.000, tenaga kerja sebanyak 2 orang yang berasal dari dalam keluarga. Bahan baku untuk pembuatan pisang goreng kipas adalah buah pisang kepok. Pengusaha memperoleh bahan baku pisangnya dengan cara membeli langsung di pasar tradisional. Teknologi yang digunakan masih tergolong sederhana. Rata-rata kebutuhan bahan baku pisang adalah sebanyak 18 kg/proses produksi/hari dengan harga rata-rata Rp 10.000/kg. atau Rp 180.000/proses produksi/hari. Rata-rata biaya produksi sebesar Rp 466.105,28/proses produksi/hari. Pisang goreng kipas yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi rata-rata sebanyak 24 kg. Rata-rata harga jual sebesar Rp 40.000/kg. Pendapatan kotor yang diterima sebesar Rp 960.000/proses produksi/hari, pendapatan bersih sebesar Rp 358.023,49/proses produksi/hari, dan pendapatan kerja keluarga sebesar Rp 493.894,72/proses produksi/hari, dengan RCR sebesar 1,59 dan layak dilanjutkan. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 26.443,03/kg bahan baku.

Kata Kunci: Pisang Goreng Kipas, Agroindustri, RCR, Nilai Tambah.

ABSTRACT

RANTI SELVIRA (174210091). Business Analysis of Wak Saril Fan Fried Banana Agroindustry in Pagaran Tapah Darussalam District, Rokan Hulu Regency, Riau Province. Under the Guidance of Mr. Dr. Ir. Saipul Bahri, M.Ec.

Bananas are easily damaged so their durability is very limited. By processing bananas into fan fried bananas, it is quite profitable, so it is used as a business for additional income by fan fried banana entrepreneurs. This study aims to analyze: (1) entrepreneur characteristics of entrepreneurs and the business profile of the fan-fried banana agroindustry, (2) the procurement and use of raw materials and supporting materials, production technology, production processes, and manpower of fan fried banana agroindustry, (3) production costs, production, prices, income, efficiency, and added value of the fan fried banana agroindustry. This study uses a case study method on the Wak Saril fan fried banana agroindustry, the research site is in Pagaran Tapah Darussalam District, Rokan Hulu Regency, Riau Province. This research was carried out for 6 months from June to November 2021. The research respondents consisted of one entrepreneur and two workers who were taken by census. The data used in this study were sourced from primary data and secondary data. Data were analyzed descriptively quantitatively and qualitatively, business management analysis and value added analysis using the Hayami method. The results showed that the entrepreneur was 57 years old, had 12 years of education, 28 years of business experience, the number of dependents of the family was 3, this fan-fried banana agro-industry business was founded in 1993 with the name of the business owner named Wak Saril. The scale of the fan-fried banana agro-industry includes a home industry scale, the business capital comes from its own capital of Rp. 2,000,000, as many as 2 workers who come from within the family. The raw material for making fan fried bananas is kepok bananas. Entrepreneurs obtain raw materials for bananas by buying directly from traditional markets. The technology used is still relatively simple. The average banana raw material requirement is 18 kg/production process/day with an average price of Rp.10,000/kg. or Rp.180,000/production process/day. The average production cost is Rp. 466.105.28/production process/day. Fan fried bananas produced in one production process are an average of 24 kg. The average selling price is Rp. 40,000/kg. Gross income received is Rp. 960,000/production process/day, net income is Rp.358,023.49/production process/day, and family work income is Rp.493,894.72/production process/day, with an RCR of 1.59 and deserves to be continued. The added value obtained is Rp.26,443.03/kg of raw materials.

Keywords: *Fan Fried Banana, Agroindustry, RCR, Added Value*

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Alhamdulillah puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah Subhanahu wa ta'ala, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya serta petunjukNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang membantu dalam proses penyusunan skripsi ini, yaitu Bapak Dr. Ir. Saipul Bahri, M.Ec selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada kedua orang tua yang telah memberikan doa, motivasi ataupun semangat. Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada Ibu Dekan, Ketua Program Studi Agribisnis, dosen dan seluruh karyawan Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk mencapai hasil yang baik, namun apabila terdapat kekurangan semua itu disebabkan kemampuan yang terbatas. Oleh karena itu, kritik dan saran yang mendukung sangat diharapkan demi kesempurnaan skripsi ini.

Pekanbaru, 01 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
1.5. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Ayat Al-Qur'an Tentang Produksi di Bidang Industri.....	7
2.2. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha.....	11
2.2.1. Karakteristik Pengusaha.....	11
2.2.1.1. Umur	11
2.2.1.2. Tingkat Pendidikan	12
2.2.1.3. Pengalaman Usaha	13
2.2.1.4. Jumlah Tanggungan Keluarga	14
2.2.2 Profil Usaha Agroindustri	15
2.2.2.1. Sejarah Usaha.....	15
2.2.2.2. Modal dan Skala Usaha	15
2.2.2.3. Jumlah Tenaga Kerja	17
2.2.2.4. Tempat Usaha	18
2.3. Pengadaan dan Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	19
2.3.1. Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	19
2.3.2. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	22

2.4. Analisis Usaha	23
2.4.1. Penggunaan Teknologi Produksi	23
2.4.2. Proses Produksi	24
2.4.3. Biaya Produksi	25
2.4.4. Produksi	26
2.4.5. Harga	27
2.4.6. Pendapatan	28
2.4.7. Efisiensi	30
2.4.8. Nilai Tambah	32
2.5. Penelitian Terdahulu	33
2.6. Kerangka Berfikir Penelitian	38
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	42
3.1. Metode, Tempat, dan Waktu Penelitian	42
3.2. Teknik Pengambilan Responden	42
3.3. Teknik Pengumpulan Data	43
3.4. Konsep Operasional	44
3.5. Analisis Data	47
3.5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas	47
3.5.2. Pengadaan, Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang, Teknologi Produk, Proses Produksi, dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas	47
3.5.3. Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas, Biaya, Produksi, Harga, Pendapatan, Efisiensi, dan Nilai Tambah	49
BAB IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	56
4.1. Keadaan Topografi Daerah Penelitian	56
4.2. Keadaan Demografi Daerah Penelitian	56
4.3. Keadaan Sarana dan Prasarana	57
4.4. Keadaan Pertanian	59
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	60
5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha	60
5.1.1. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja	60
5.1.2. Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas	63
5.2. Proses Produksi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas	65

5.2.1. Pengadaan dan Penggunaan Bahan Baku Bahan Penunjang	65
5.2.2. Penggunaan Teknologi Produksi	67
5.2.3. Proses Produksi	69
5.2.4. Penggunaan Tenaga Kerja	72
5.3. Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas	73
5.3.1. Biaya Produksi	73
5.3.2. Produksi	74
5.3.3. Harga	75
5.3.4. Pendapatan	76
5.3.5. Efisiensi	77
5.3.6. Nilai Tambah	77
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
6.1. Kesimpulan	81
6.2. Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Tanaman Pisang di Riau.....	2
2. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	55
3. Keadaan Demografi di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Tahun 2019.....	55
4. Distribusi Sarana dan Prasarana di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Tahun 2019.....	58
5. Produksi Buah-buahan di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam, Tahun 2019.....	59
6. Distribusi Umur, Pendidikan, Pengalaman Berusaha Jumlah Tanggungan Keluarga Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Tahun 2021.....	61
7. Distribusi Rata-rata Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Tahun 2021.....	67
8. Distribusi rata-rata jumlah Penggunaan Alat Pada Usaha Pisang Goreng Kipas Wak Saril Tahun 2021.....	68
9. Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Tahun 2021.....	73
10. Analisis Biaya Produksi, Produksi, Produksi, Harga, Pendapatan, dan Efisiensi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Tahun 2021.....	76
11. Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Per Proses Produksi Tahun 2021.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Berfikir Peneliti.....	41
2. Bagan Proses Pembuatan Pisang Goreng Kipas.....	70



Dokumen ini adalah Arsip Miik :
Perpustakaan Universitas Islam Riau

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Karakteristik Responden Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau Tahun 2021.....	89
2 Distribusi Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau Tahun 2021.....	90
3 Distribusi Jumlah Penggunaan Alat dan Nilai Penyusutan Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau Tahun 2021.....	91
4 Distribusi Penggunaan Biaya Tetap, Biaya Variabel Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau Tahun 2021.....	92
5 Distribusi Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja, Biaya Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau Tahun 2021.....	93
6 Perhitungan Metode Hayami Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau Tahun 2021.....	94

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian mempunyai peranan sangat penting dalam pertumbuhan ekonomi suatu negara terutama negara agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang industri yang berbasis pertanian yang disebut agroindustri. Dalam sistem agribisnis agroindustri adalah salah satu subsistem yang bersama-sama subsistem input (agroindustri hulu), usahatani (pertanian), sistem output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang yang saling melengkapi. Dengan demikian pembangunan agroindustri tidak dapat dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pembangunan agroindustri dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian pendapatan petani, serta menghasilkan nilai tambah hasil pertanian (Masyhuri, 2001)

Agroindustri sebagai suatu usaha untuk menciptakan nilai tambah bagi komoditi pertanian antara lain melalui produk olahan dalam bentuk setengah jadi maupun barang jadi yang bahan bakunya berasal dari hasil pertanian. Usaha - usaha pengembangan pertanian yang mengarah pada kegiatan agroindustri yaitu pengolahan hasil pertanian menjadi bahan makanan. Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan mudah rusak, sehingga perlu diolah terlebih dahulu untuk dikonsumsi. Proses pengolahan dapat meningkatkan guna bentuk komoditi-komoditi pertanian.

Pisang merupakan tanaman yang tumbuh tersebar disetiap penjuru daerah. Buah pisang banyak manfaatnya, dimana hampir seluruh bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan. Buah yang sudah tua merupakan bahan baku untuk membuat berbagai produksi makanan bernilai ekonomi cukup tinggi. Produksi pisang di Riau pada tahun 2018 mencapai 46,587 ton/tahun. Untuk lebih jelasnya mengenai jumlah produksi pisang di Riau bisa dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Pisang di Riau Tahun 2015 - 2019

Tahun	Luas Panen (ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (ton/ha)
2015	612	21,315	76,50
2016	787	25,164	84,57
2017	699	38,809	91,13
2018	839	46,587	66,52
2019	737	43,436	76,34

Sumber: BPS dan Direktorat Jendral Hortikultura 2020.

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa produksi pisang di Provinsi Riau pada tahun 2015-2018 mengalami peningkatan 21,35 ton pada tahun 2015 menjadi 46,587 ton pada tahun 2018, atau mengalami pertumbuhan rata-rata sebesar 20,76% per tahun.

Produksi pisang di Kabupaten Rokan Hulu ada kecendrungan trend yang meningkat walaupun berfluktuasi dari tahun ke tahun. Pada 2016 produksi pisang di Kabupaten Rokan Hulu sebanyak 1.749,70 ton, menurun menjadi 1.325,60 ton pada tahun 2017. Kemudian pada tahun 2018 terjadi peningkatan sehingga menjadi 1.855,60 ton dan terus meningkat menjadi 2.184,80 ton pada tahun 2019 (BPS, Statistik Hortikultura Kabupaten Rokan Hulu, 2020)

Ketersediaan produksi merupakan potensi untuk menjadi bahan baku agroindustri berbasis pisang. Pisang merupakan komoditas pertanian hortikultura yang mudah rusak, sehingga akan dapat mempengaruhi harga jual. Dengan melakukan pengolahan demikian peningkatan jumlah produksi terhadap komoditas pisang ini menjadi berbagai jenis produk olahan makanan yang bernilai tambah, sehingga harga dapat dipertahankan dan ditingkatkan yang pada akhirnya dapat memberikan manfaat kepada petani maupun pengusaha agroindustri pisang.

Pisang dapat diolah menjadi berbagai makanan siap saji atau makan cemilan seperti: keripik pisang, es pisang ijo, nugget pisang, manisan pisang, pisang keju, bolu pisang, es pisang, pie pisang, kolak pisang, lumpia pisang, pudding pisang, pisang geprek, roti pisang, selai pisang dan pisang goreng kipas. Selain dapat dikonsumsi langsung, buah pisang juga dapat diolah lebih lanjut menjadi tepung pisang dan lain sebagainya yang bernilai gizi tinggi dan bernilai tambah tinggi.

Di Kabupaten Rokan Hulu, tepatnya di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam terdapat pengusaha kecil agroindustri berbahan baku pisang yang memproduksi pisang goreng kipas. Usaha ini dilakukan oleh seorang warga yang bernama Wak Saril. Usaha agroindustri ini sudah berjalan selama 28 tahun. Agroindustri ini hanya berskala rumah tangga yang dikerjakan dan dikelola oleh keluarga Wak Saril sendiri, tidak ada saingan Wak Saril yang memproduksi produk yang sama di daerah ini, namun usaha ini terus berjalan dalam keterbatasan jangkauan pemasaran dan ketersediaan bahan baku berupa pisang kepok.

Dari prasarvei yang dilakukan, agroindustri ini memiliki prospek untuk dikembangkan karena proses pengolahan hanya secara sederhana dan pemasaran masih terbatas di wilayah kecamatan saja. Ada beberapa fenomena yang terlihat

dari usaha ini, yaitu: (1) teknologi yang digunakan masih manual; (2) jangkauan pemasaran masih terbatas; (3) hanya dikelola oleh keluarga; (4) sudah berjalan cukup lama; (5) bagaimana nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh. Berdasarkan fenomena tersebut timbul pertanyaan: bagaimana Wak Saril menjalankan usaha ini sehingga tetap bertahan sampai sekarang, berapakah nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh ?.

Berdasarkan pertanyaan tersebut diatas, maka penulis tertarik untuk mengetahui lebih lanjut tentang usaha agroindustri pisang goreng kipas ini, dengan melakukan penelitian Analisis Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau?
2. Bagaimana pengadaan dan penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, teknologi produksi, proses produksi, tenaga kerja pada usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau?
3. Berapa besar biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah dari usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis :

1. Karakteristik pelaku usaha (umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha, dan tanggungan keluarga) dan profil usaha (sejarah usaha, modal dan skala usaha, jumlah tenaga kerja, dan tempat usaha) pada usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau.
2. Pengadaan dan penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, teknologi produksi, proses produksi, tenaga kerja pada usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau
3. Biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah dari usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan serta informasi yang berguna bagi berbagai belah pihak yaitu:

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan menambah wawasan peneliti terkait dengan bahan yang dikaji dan merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
2. Bagi pemerintah, penelitian ini dapat menjadi bahan atau dasar pemikiran dalam membuat kebijakan yang berhubungan dengan pengembangan

agroindustri pisang goreng kipas di masa yang akan datang sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan pengusaha pisang goreng kipas.

3. Bagi pengusaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan mengenai strategi pengembangan industri pisang goreng kipas.
4. Bagi akademis penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi, wawasan dan pengetahuan serta sebagai referensi penelitian yang akan datang
5. Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi pengusaha dalam menjalankan kegiatannya di wilayah tersebut dan dapat menambah pengetahuan masyarakat.

1.5. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau dalam penelitian ini mengkaji: 1) karakteristik pengusaha (umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan tanggungan keluarga) dan profil usaha (sejarah usaha, modal dan skala usaha, tenaga kerja, dan tempat usaha). 2) Pengadaan dan penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, penggunaan teknologi produksi, proses produksi, penggunaan tenaga kerja pada usaha agroindustri pisang goreng kipas, 3) biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah. Adapun analisis yang digunakan berupa analisis deskriptif kuantitatif kualitatif

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Ayat Al-Qur'an Tentang Produksi di Bidang Industri

1. QS: HUD Ayat 61

وَإِلَى ثَمُودَ أَخَاهُمْ صَالِحًا قَالَ يَا قَوْمِ اعْبُدُوا اللَّهَ مَا لَكُمْ مِنْ إِلَهٍ
غَيْرِهِ ط بُؤِ أَنْشَأَكُمْ مِنَ الْأَرْضِ وَاسْتَعْمَرَكُمْ فِيهَا فَاسْتَغْفِرُوهُ ثُمَّ تَوَبُّوا إِلَيْهِ ط
إِنَّ رَبِّي قَرِيبٌ مُجِيبٌ ﴿٦١﴾

Artinya: Dan kepada Tsamud (kami utus) saudara mereka shaleh. Shaleh berkata: "Hai kaumku, sembahlah Allah, sekali-kali tidak ada bagimu Tuhan selain Dia. Dia telah menciptakan kamu dari bumi (tanah) dan menjadikan kamu pemakmurnya, karena itu mohonlah ampunan-Nya, kemudian bertobatlah kepada-Nya, Sesungguhnya Tuhanku Amat dekat (rahmat-Nya) lagi memperkenankan (doa hambaNya).

Dari ayat ini dapat ditarik kesimpulan bahwa mengisi bumi dengan tanaman, perkebunan dan buah-buahan, bahkan bangunan adalah wajib. Kemudian dasar hukum dari Al-Hadist, Rasulullah bersabda: "Tiada seseorang muslim pun yang menanam satu pohon atau berkebun, kemudian seseorang atau seekor burung atau binatang lainnya memakannya, maka semua itu dianggap sebagai sedekah baginya". Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha pertanian sangat penting, akan mendapatkan makanan. Menurut Imam Nawawi, pertanian baik karena di dalamnya terdapat unsur tawakal serta kemanfaatan yang dapat dirasakan oleh manusia dan hewan yang ada.

2. Aktivitas Produksi Dalam Al-Qur'an

Di dalam ajaran Islam ditemukan sejumlah ayat Al-Qur'an baik secara tersirat ataupun tersurat menjelaskan pentingnya aktivitas produksi untuk kemaslahatan manusia, baik dirasakan secara individu ataupun masyarakat. Di antara ayat-ayat tersebut adalah:

a) QS : Hud Ayat 37

وَأَصْنَعِ الْفُلْكَ بِأَعْيُنِنَا وَوَحْيِنَا وَلَا تُخَاطِبْنِي فِي الَّذِينَ ظَلَمُوا إِنَّهُمْ مُّغْرَقُونَ ﴿٣٧﴾

Artinya: Dan buatlah bahtera itu dengan pengawasan dan petunjuk wahyu Kami, dan janganlah kamu bicarakan dengan Aku tentang orang-orang yang zalim itu, sesungguhnya mereka itu akan ditenggelamkan.

Ayat ini memberikan contoh perintah dari Allah SWT, untuk membuat perahu yang nantinya akan dipergunakan oleh Nabi Nuh dan umatnya yang beriman untuk berlayar. Perintah Allah SWT, kepada Nabi Nuh untuk membuat perahu di bawah pengawasan-Nya. Membuat perahu, masuk dalam kategori proses produksi karena mengelola sumber daya alam yang telah disediakan di bumi ini menjadi suatu barang yang memberi manfaat atau nilai tambah. Awalnya masih berbentuk papan atau balok, namun ketika diolah dan digabungkan, membentuk suatu kapal yang bisa berlayar dan menyelamatkan Nabi Nuh dan umatnya dari adab Allah SWT.

Pelajaran lainnya adalah bahwa tujuan dari pembuatan perahu itu bukan sekedar berlayar, tetapi untuk menyelamatkan Nabi Nuh dan umatnya dari malapetaka. Jadi, tidak hanya tujuan jangka pendek yang harus dicapai, namun

tujuan jangka panjang turut mendapatkan perhatian. Dalam konteks ekonominya, tujuan utama dari usaha produktif bukan sekedar mendapat keuntungan dan memasarkan produk untuk dikonsumsi masyarakat sehingga akan terjadi peningkatan kesejahteraan fisik. Tujuan ini merupakan tujuan jangka pendek yang bersifat duniawi. Akan tetapi, lebih dari sekedar tujuan pendek tersebut, yaitu harus bernilai akhirat, bernilai ibadah sebagaimana tujuan utama penciptaan manusia adalah untuk beribadah kepada Allah semata-mata.

b. QS : Al-Hadid Ayat 25

لَقَدْ أَرْسَلْنَا رُسُلَنَا بِالْبَيِّنَاتِ وَأَنْزَلْنَا مَعَهُمُ الْكِتَابَ وَالْمِيزَانَ لِيَقُومَ النَّاسُ
بِالْقِسْطِ وَأَنْزَلْنَا الْحَدِيدَ فِيهِ بَأْسٌ شَدِيدٌ وَمَنْفَعٌ لِلنَّاسِ وَلِيَعْلَمَ اللَّهُ مَنْ يَنْصُرُهُ
وَرُسُلَهُ بِالْغَيْبِ إِنَّ اللَّهَ قَوِيٌّ عَزِيزٌ ﴿٢٥﴾

Artinya: Dan kami ciptakan besi yang padanya terdapat kekuatan yang hebat dan berbagai manfaat bagi manusia, (supaya mereka mempergunakan besi itu) dan supaya Allah mengetahui siapa yang menolong (agama)Nya dan rasul-rasulNya. Padahal Allah tidak dilihatnya. Sesungguhnya Allah Maha Kuat lagi Maha Perkasa.

Dari ayat ini dibahas tentang Allah menciptakan besi yang sangat bermanfaat buat manusia, yang dari bahan besi itu bisa dipergunakan untuk membuat alat perang seperti pedang, tombak, lembing dan sebagainya dan juga besi dapat dipergunakan untuk membuat alat produksi seperti alat pertanian dan perabotan rumah tangga, yang kesemuanya itu membantu dalam proses mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi (proses produksi), dan bahan besi ini juga dipakai dalam rangka memperjuangkan agama Allah SWT.

c. Industri dalam Perspektif Islam

Dalam Agama Islam selalu menyuruh umatnya untuk bekerja, apapun bentuk pekerjaan itu. Karena rahmat Allah akan diberikan kepada umat-Nya yang rajin bekerja. Hamba yang hidup sejahtera bahkan mampu membagi kesejahteraannya dengan orang lain, sangat terpuji dalam Islam. Islam juga mengancam umatnya yang malas bekerja. Bahkan seorang muslim yang miskin sangat dekat dengan kekufuran.

Usaha industri adalah salah satu bentuk pekerjaan yang sangat dihormati dalam Islam. Namun dalam berindustri, seorang muslim harus menepati aturan-aturan Islam, agar tidak menyimpang dari tujuan Islam. Lima prinsip seorang muslim dalam aktifitas ekonominya, yaitu: tauhid uluhiyyah, tauhid rububiyah, istikhlaf, tazkiyatu nafs dan al-falah. Maka aspek utama motivasi berindustri dalam Islam adalah: 1) Berdasarkan ide keadilan Islam sepenuhnya. Seorang pengusaha Islam tidak diizinkan untuk senantiasa mengejar keuntungan semata-mata dengan alasan bahwa ia memiliki kemampuan untuk menegakkan keadilan dan kebajikan yang diingini oleh agama Islam. Permasalahan yang dihaadapi pengusaha sehubungan dengan rasionalitas ekonomi dan kehendak Islam adalah bahwa ia diharapkan akan bertindak untuk mendukung dan menguntungkan para konsumen disamping keuntungannya sendiri, 2) Berusaha membantu masyarakat dengan cara mempertimbangkan kemaslahatan orang lain pada saat seorang pengusaha membuat keputusan yang berkaitan dengan kebijaksanaan perusahaan, 3) Membatasi pemaksimalan keuntungan sesuai dengan batas-batas yang telah ditetapkan oleh prinsip diatas (Imam Kamaluddin, 2013).

2.2 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha

2.2.1. Karakteristik Pengusaha

Menurut Caragih (2013) karakteristik merupakan ciri atau karakteristik yang secara alamiah melekat pada diri seseorang yang meliputi umur, jenis kelamin, ras/suku, pengetahuan, agama/kepercayaan dan sebagainya. Adapun karakteristik pengusaha yang akan diteliti sebagai berikut: umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah anggota keluarga

2.2.1.1. Umur

Umur adalah salah satu faktor yang berkaitan dengan kemampuan kerja dalam melaksanakan kegiatan pekerjaan, umur dapat digunakan sebagai tolak ukur dalam melihat aktivitas seseorang dalam bekerja bilamana dalam kondisi umur yang masih produktif maka kemungkinan besar seseorang dapat bekerja dengan baik dan maksimal (Hasyim, 2006).

Umur seseorang menentukan prestasi kerja atau kinerja orang tersebut. Semakin berat kerjaan secara fisik maka semakin tua tenaga kerja dan semakin turun pula prestasinya. Namun, dalam hal tanggung jawab semakin tua umur tenaga kerja maka tidak akan berpengaruh karena justru semakin berpengalaman (Suratiah, 2008).

Umur adalah salah satu faktor yang menentukan bagaimana seseorang (pengusaha) mampu mengelola usahanya dengan maksimal dalam hal ini terkait dengan kondisi fisik dan kemampuan berfikir seseorang

Menurut Badan pusat Statistik (BPS, 2018) pengelompokan umur menjadi beberapa kelompok:

1. Kelompok penduduk umur 0-14 tahun dianggap sebagai kelompok penduduk yang belum produktif secara ekonomis.
2. Kelompok penduduk umur 15-64 tahun sebagai kelompok penduduk yang produktif.
3. Kelompok penduduk umur 64 tahun keatas sebagai kelompok yang tidak lagi produktif.

2.2.1.2. **Tingkat Pendidikan**

Tingkat pendidikan adalah tahapan pendidikan yang ditetapkan berdasarkan tingkat perkembangan peserta didik, tujuan yang dicapai dan kemauan yang dikembangkan. Tingkat pendidikan berpengaruh terhadap perubahan sikap dan perilaku hidup sehat. Tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan memudahkan seseorang untuk menyerap informasi dan mengimplementasikannya dalam perilaku dan gaya hidup sehari-hari, khususnya dalam hal kesehatan. Pendidikan formal membentuk nilai bagi seseorang terutama dalam menerima hal baru (Suhardjo, 2007).

Menurut Hasyim (2006), tingkat pendidikan formal yang dimiliki pengusaha akan menunjukkan tingkat pengetahuan serta wawasan yang luas untuk pengusaha menerapkan apa yang diperolehnya untuk meningkatkan usahanya. Mengenai tingkat pendidikan pengusaha, dimana mereka yang berpendidikan tinggi relative lebih cepat dalam melaksanakan adaptasi inovasi.

Menurut Hasibuan (2007), mengatakan bahwa pendidikan merupakan indikator yang mencerminkan kemampuan seseorang untuk dapat menyelesaikan pekerjaan. Individu akan dianggap mampu menduduki suatu jabatan tertentu dengan latar belakang pendidikan yang jelas dan tinggi.

Mangkunegara (2003), tingkat pendidikan adalah suatu proses jangka panjang yang menggunakan prosedur sistematis dan terorganisir, yang mana tenaga kerja mempelajari pengetahuan konseptual dan teoritis untuk tujuan umum.

Menurut Notomoatmodjo (2003) tingkat pendidikan dapat dibedakan berdasarkan tingkatan-tingkatan tertentu, seperti: pendidikan sekolah dasar awal selama 6 tahun SD sederajat, pendidikan sekolah menengah pertama SMP sederajat, pendidikan sekolah menengah akhir SMA sederajat dan pendidikan Perguruan Tinggi, diploma, Sarjana, Magister, Doctor dan spesialis yang diselenggarakan oleh Perguruan Tinggi.

Soepomo (1997) mengatakan bahwa model pendidikan digambarkan dalam pendidikan pengusaha bukanlah pendidikan formal yang sering kali mengasingkan pengusaha dari realitis. Pendidikan pengusaha tidak hanya berorientasi kepada peningkatan produksi pertanian semata namun juga menyangkut kehidupan sosial masyarakat pengusaha. Masyarakat pengusaha yang terbelakang lewat pendidikan diharapkan dapat lebih efektif, optimis, dan pada keadaan yang lebih produktif.

2.2.1.3. Pengalaman Usaha

Pengalaman bekerja biasanya dihubungkan dengan lamanya seseorang bekerja dalam bidang tertentu (misalnya lamanya seseorang bekerja sebagai pengusaha). Hal ini disebabkan karena semakin lama orang tersebut bekerja berarti pengalaman bekerjanya tinggi sehingga langsung akan mempengaruhi pendapatan (Sumita, 2011).

Soekartawi (1999) pengusaha yang sudah lama berusaha akan lebih mudah menerapkan inovasi dan pada pengusaha yang baru mau memulai. Pengusaha yang

sudah lama berusaha akan lebih mudah mendapatkan anjuran penyuluhan demikian pula penyerapan teknologi.

Menurut Padmowiharjo (1999) pengalaman merupakan pengetahuan yang dialami seseorang dalam kurun waktu yang tidak ditentukan. Pengalaman yang menyenangkan dan memuaskan akan berdampak positif untuk melanjutkan mengadopsi suatu inovasi.

Menurut Muhibbin Syah (1995) mengatakan “pengalaman yang dapat mempengaruhi tingkah laku organisme dapat dianggap sebagai kesempatan belajar”. Hasil belajar dari pengalaman kerja akan membuat orang tersebut kerja lebih efektif dan efisien.

2.2.1.4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Menurut Hasyim (2006) jumlah tanggungan keluarga adalah salah satu faktor yang perlu diperhatikan dalam menentukan pendapatan dalam memenuhi kebutuhannya. Banyaknya jumlah tanggungan keluarga akan mendorong petani untuk melakukan banyak aktivitas terutama dalam mencari dan menambah pendapatan keluarganya.

Jumlah tanggungan anggota keluarga berpengaruh terhadap pemenuhan kebutuhan anggota keluarga sehingga sangat ditentukan oleh besarnya pendapatan (*income*) dari usaha yang dijalankannya. Semakin banyak jumlah anggota keluarga yang menjadi tanggungan maka akan semakin meningkatkan kebutuhan keluarganya.

Menurut Soekartawi (2003) semakin banyak anggota keluarga akan semakin besar pula beban hidup yang akan ditanggung atau harus dipenuhi. Jumlah anggota keluarga akan mempengaruhi keputusan pengusaha dalam berusaha.

2.2.2. Profil Usaha

2.2.2.1. Sejarah Usaha

Pengertian sejarah menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) adalah asal-usul (karangan), silsilah kejadian dan peristiwa yang benar-benar terjadi pada masa lampau (riwayat), pengetahuan atau uraian tentang peristiwa dan kejadian yang benar-benar terjadi dalam masa lampau (ilmu sejarah).

Sejarah usaha merupakan hal-hal yang berkaitan dengan asal-usul dimulainya suatu usaha. Didalam sejarah usaha biasanya berisi hal-hal yang berhubungan dengan bagaimana usaha tersebut bisa berdiri dan apa-apa saja yang menjadi alasan pengusaha untuk memiliki usaha tersebut. Didalam kasus usaha kecil menengah biasanya dimulai dari dengan adanya skill dan tersedianya tempat serta modal untuk memulai usaha tersebut.

2.2.2.2. Modal dan Skala Usaha

Modal usaha adalah uang yang dipakai sebagai pokok (induk) untuk berdagang, melepas uang dan sebagainya: harta benda, yang dapat dipergunakan untuk menghasilkan sesuatu yang menambah kekayaan. Modal dalam pengertian ini dapat diinterpretasikan sebagai sejumlah uang yang digunakan dalam kegiatan-kegiatan usahanya. Banyak kalangan yang memandang bahwa modal uang bukanlah segala-galanya dalam sebuah bisnis. Namun perlu dipahami bahwa uang dalam sebuah usaha sangat diperlukan, akan tetapi bagaimana mengelola modal secara optimal sehingga bisnis yang dijalankan dapat berjalan lancar (Amirullah dan Imam H, 2009)

Menurut Anggraini (2013) skala usaha adalah kemampuan perusahaan dalam mengelolah usahanya, dengan melihat beberapa jumlah karyawan yang

diperkerjakan dan berapa besar pendapatannya yang diperoleh perusahaan dalam suatu periode akuntansi.

Jumlah karyawan yang diperkerjakan dapat menggambarkan seberapa besar perusahaan tersebut, semakin banyak karyawan yang diperkerjakan maka skala usaha perusahaan tersebut juga semakin besar. Jumlah pendapatan yang dihasilkan oleh perusahaan dapat menunjukkan perputaran asset atau modal yang dimiliki oleh perusahaan. Agar dapat mengatur keuangan yang semakin kompleks maka diperlukan informasi akuntansi sebagai alat untuk mengambil keputusan.

Manfaat industri kecil antara lain menciptakan peluang usaha yang lebih luas dengan pembiayaan yang relatif mudah, yang turut mengambil peranan dalam peningkatan mobilisasi tabungan domestik, industri kecil mempunyai kedudukan komplementer terhadap industri besar dan sedang karena industri kecil menghasilkan yang relatif murah dan sederhana (Saleh, 2007).

Pengertian industri rumah tangga dapat disebut dengan suatu kegiatan keluarga, yaitu sebagai unit-unit konsumtif dan produktif yang terdiri dari paling sedikit dua anggota rumah tangga yang sama-sama menanggung pekerjaan makanan dan tempat berlindung (Kimbal, 2015).

Home Industri atau industri rumah tangga adalah system produksi yang menghasilkan nilai tambah yang dilakukan di lokasi rumah perorangan, dan buka di suatu pabrik. Dari skala usaha industri rumahan termasuk usaha mikro. Umumnya industri rumahan tergolong sektor informal yang memproduksi secara unik, terkait dengan kearifan local, sumber daya setempat, dan mengedepankan buatan tangan. Industri rumah tangga bergerak dalam skala kecil, dari tenaga kerja yang bukan profesioanl dan modal yang kecil (Riski Ananda, 2016).

Kegiatan industri kecil lebih-lebih rumah tangga yang jumlahnya sangat banyak di Indonesia dengan mata pencaharian pertanian di daerah pedesaan serta tersebar diseluruh tanah air. Kegiatan ini umumnya merupakan pekerjaan sekunder para petani dan penduduk desa yang memiliki arti sebagai sumber penghasilan tambahan dan musiman (Rahardjo, 1986).

Secara umum perusahaan dalam skala kecil baik usaha perseorangan maupun persekutuan memiliki daya Tarik dan kelebihan antara lain (Tohar, 2000)

2.2.2.3. Jumlah Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah penduduk yang usia kerja 15-64 tahun atau jumlah seluruh penduduk dalam suatu Negara yang memproduksi barang dan jasa jika ada permintaan terhadap tenaga kerja, mereka berpartisipasi dalam aktivitas tersebut (Kusumosuwidho dan Sisdjiatmo, 1981)

Menurut Bactiar, (2003) tenaga kerja terdiri dari angkatan kerja dan bukan angkatan kerja.

- a. Pemilik merangkap manajer perusahaan dan merangkap semua fungsi manajerial, seperti marketing, finance, dan administrasi.
- b. Resiko usaha menjadi beban pemilik.
- c. Pertumbuhannya lambat, tidak teratur, tetapi kadang-kadang terlalu cepat dan bahkan premature.
- d. Bebas menentukan harga produksi atas barang dan jasa.
- e. Pemiliknya menerima seluruh laba
- f. Umumnya mampu untuk survei.

Industri pisang goreng kipas ini adalah suatu kegiatan atau unit usaha yang mengelola buah pisang menjadi pisang goreng kipas. Industri pembuatan pisang

goreng kipas biasanya masih tergolong industri rumah tangga yang memperkerjakan 1-4 orang. Menurut Rahardjo (1986) dilihat dari segi jumlah satuan-satuan perusahaan, industri dibagi menjadi:

- a. Industri rumah tangga mempunyai 1-4 orang tenaga kerja.
- b. Industri kecil mempunyai 5-19 orang tenaga kerja.
- c. Industri sedang mempunyai 20-99 orang tenaga kerja.

Industri besar mempunyai lebih dari 100 orang tenaga kerja

1. Angkatan kerja yaitu penduduk yang kegiatan utamanya selama seminggu yang lalu bekerja, atau sedang mencari pekerjaan, untuk kategori bekerja minimum bekerja selama 1 jam selama seminggu yang lalu
2. Bukan angkatan kerja adalah mereka yang berusia kerja 15 tahun keatas, namun kegiatan utamanya selama seminggu yang lalu adalah sekolah, mereka bekerja minimal 1 jam selama seminggu yang lalkubtapi kegiatan utamanya adalah sekolah, maka individu tersebut tetap masuk ke dalam kategori bukan angkatan kerja.

2.2.2.4. Tempat Usaha

Tjiptono (2008), lokasi usaha adalah tempat beroperasi atau tempat usaha melakukan kegiatan untuk menghasilkan barang dan jasa yang menentingkan segi ekonominya. Lokasi menurut Lupiyodi (2009), berhubungan dengan d imana usaha harus bermarkas dan melakukan operasi atau kegiatannya. Dalam hal ini ada tiga jenis interaksi yang mempengaruhi lokasi, yaitu:

- 1). Konsumen mendatangi pemberi jasa (usaha) : apabila keadaannya seperti ini maka lokasi menjadi sangat penting. Usaha sebaiknya memilih tempat dengan konsumen sehingga mudah dijangkau, dengan kata lain harus strategis.

- 2). Pemberi jasa mendatangi konsumen : dalam hal ini lokasi tidak terlalu penting, tetapi harus diperhatikan adalah penyampaian jasa harus tetap berkualitas.
- 3). Pemberi jasa dan konsumen tidak bertemu secara langsung : berarti penyedia jasa dan konsumen berinteraksi melalui sarana tertentu seperti telepon, computer, atau surat. Dalam hal ini lokasi menjadi sangat tidak penting selama komunikasi antara kedua pihak terlaksana dengan baik.

Pemilihan lokasi merupakan faktor penting yang berpengaruh terhadap kesuksesan suatu usaha, karena pemilihan lokasi juga berhubungan dengan keputusan pembelian konsumen. Oleh karena itu lokasi tempat usaha yang tepat merupakan tuntutan yang mutlak harus dipenuhi oleh setiap usaha. Lokasi yang salah akan menyebabkan biaya operasi usaha yang tinggi. Sebagai akibatnya, tidak akan mampu bersaing, yang akan menyebabkan kerugian bagi pengusaha.

2.3. Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

Pengadaan bahan baku dan bahan penunjang harus diperhatikan dengan baik, karena dalam proses ini berkaitan dengan proses produksi, ketersediaan bahan baku dan bahan penunjang sangat menentukan proses produksi yang saling berkaitan antara satu dengan yang lainnya, pemilihan bahan baku dan bahan penunjang yang berkualitas sangat menentukan keberhasilan proses produksi suatu usaha, dalam usaha agroindustri biasanya pengadaan bahan baku dan bahan penunjang dilakukan sebelum proses produksi dengan jarak waktu satu hari atau bisa lebih sebelum proses produksi dilakukan. Untuk ketersediaan bahan baku pisang kepok dan bahan penunjang juga mudah di dapatkan di daerah tempat penelitian.

Agar bahan baku untuk usaha agroindustri dapat tersedia secara tepat jumlah, tepat waktu, dan tetap kualitas serta kontinuitasnya terjamin maka memerlukan manajemen stok sehingga tidak menghambat proses produksi. Ketersediannya bahan baku yang cukup dan kontinu bagi usaha agroindustri merupakan hal yang sangat penting karena: 1) produk pertanian adalah musiman, 2) produk usaha pertanian bersifat local dan spesifik, 3) harga produk pertanian umumnya berfluktuasi, sehingga diperlukan stok yang cukup agar tidak terjadi pembelian bahan baku yang berulang-ulang pada harga yang tidak pasti (Soekartawi, 2001)

Pengertian agroindustri dapat diartikan dalam dua hal, yaitu pertama, agroindustri adalah industri yang usaha utamanya dari produk pertanian. Studi agroindustri pada konteks ini adalah menekankan pada *food processing* management dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan bakunya adalah produk pertanian. Arti yang kedua adalah bahwa agroindustri itu diartikan sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahap pembangunan industri (Soekartawi, 2002).

Agroindustri merupakan usaha meningkatkan efisiensi faktor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian. Melalui modernisasi di sektor agroindustri dalam skala nasional, penerimaan nilai tambah dapat di tingkatkan sehingga pendapatan ekspor akan lebih besar lagi (Saragih, 2004).

Mangunwidjaja (2005), mendefinisikan agroindustri merupakan bagian dari kelompok industri sejak produksi bahan pertanian primer. Industri pengolahan atau

transpormasi sampai penggunaannya oleh konsumen. Berdasarkan analisis tersebut saling ketergantungan antara pertanian dengan industri hulu, industri pengolahan pangan dan hasil pertanian, serta distribusi beserta peningkatan nilai tambah.

Menurut Soekartawi (2001), pengolahan hasil pertanian merupakan bagian dari lima sub sistem agribisnis yang disepakati yaitu penyediaan sarana produksi dan peralatan, usaha tani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan pembinaan. Artinya agroindustri mencakup industri pengolahan hasil pertanian, industri peralatan dan mesin pertanian dan industri jasa sektor pertanian.

Menurut Soekartawi (1999), ada banyak manfaat dari sebuah proses pengolahan komoditi pertanian, dan hal tersebut menjadi penting karena pertimbangan sebagai berikut : 1. Meningkatkan Nilai Tambah, 2. Kualitas Hasil, 3. Penyerapan Tenaga Kerja, 4. Meningkatkan Keterampilan, 5. Peningkatan Pendapatan.

Pengembangan agroindustri pada dasarnya diharapkan selain memacu pertumbuhan tingkat ekonomi, juga sekaligus diarahkan untuk meningkatkan kesempatan kerja dan pendapatan petani. Tujuan pengembangan agroindustri adalah: 1. Meningkatkan kegiatan sosial ekonomi diakibatkan hasil yang rusak, 2. Mengolah kelebihan panen menjadi bahan yang lebih berharga, tidak dalam bentuk alami, 3. Mengawetkan produksi agar tidak cepat membusuk dan menambah variasi wujud bahan pertanian berbagai bentuk, 4. Sebagai penyanggah penyediaan bahan pangan, baik selama ,masa panen belum tiba maupun pada paceklik, 5. Meningkatkan kemudahan perdagangan baik unsur pasar maupun ekspor (Seokartawi, 2010)

Prinsip dari suatu agroindustri adalah meningkatkan nilai tambah dari bahan baku dan input lainnya yang digunakan dalam proses produksi, dengan kata lain nilai tambah merupakan imbalan balas jasa dari alokasi tenaga kerja dan keuntungan pengrajin agroindustri. Besar kecilnya nilai tambah agroindustri tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan dan perlakuan lain terhadap produk tersebut (Yasin, 1996).

Menurut Mulyadi (2014), Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian yang menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor, atau dari pengelolaan sendiri. Didalam memperoleh bahan baku, perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya sejumlah harga beli bahan baku saja, tetapi juga mengeluarkan biaya-biaya pembelian, pergudangan, dan biaya-biaya perolehan lain.

Menurut Sri (2006), bahan penunjang merupakan bahan yang dimanfaatkan dalam proses produksi, namun bukan merupakan bagian dari bahan baku utama untuk p roduk yang dihasilkan. Beberapa ahli berpendapat bahwa bahan pembantu merupakan item yang dapat meningkatkan efesiensi atau keamanan produksi tetapi bukan menjadi bagian dari bagian utama produk jadi.

2.3.2. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

Menurut Ahyari (1999) penggunaan bahan baku dan bahan penunjang merupakan hal yang sangat penting dalam keberhasilan proses produksi, hal ini disebabkan karena bahan baku dan bahan penunjang mempengaruhi bentuk atau komposisi produk jadi baik secara kuantitas maupun kualitas serta harga jual produk. Bahan baku dan bahan penunjang yang memiliki kuantitas dan kualitas yang baik maka akan memperlancar kegiatan proses produksi dan persahaan akan

mampu menghasilkan produk dengan mutu yang memuaskan. Disamping itu bahan baku dan bahan penunjang merupakan faktor penting dalam penetapan harga pokok produksi, karena jika perusahaan mampu untuk menekan biaya bahan baku dan bahan penunjang maka perusahaan akan dapat meningkatkan keuntungan yang diperolehnya.

2.4. Analisis Usaha

Menurut Hernanto (1993) analisis usaha yang dimaksud untuk mengetahui kekuatan pengelola secara menyeluruh sebagai jaminan atau agunan bank serta usahanya. Informasi ini penting bagi pengelola dalam kedudukannya terkait dengan kredit, pajak-pajak usaha dan pajak kekayaan. Tiga unsur utama yang berkaitan dengan analisis usaha secara keseluruhan merupakan analisis keuangan tentang arus biaya dan penerimaan (*cash flow*), neraca (*balance sheet*) dan pendapatan (*income statement*).

2.4.1. Penggunaan Teknologi Produksi

Perkembangan dari suatu agroindustri dapat dilihat dari salah satu indikatornya yaitu perkembangan teknologi yang digunakan dari usaha itu sendiri, penggunaan teknologi dalam suatu agroindustri rumah tangga mempunyai banyak manfaat, terutama pada peningkatan produktivitas, peningkatan kualitas dan mutu produk, menekankan biaya produksi serta meningkatkan efisiensi kerja.

Pembuatan pisang goreng kipas membutuhkan teknologi yang beragam untuk proses produksi, dari yang sederhana, teknologi sedang, sampai teknologi tinggi. Dengan beragam teknologi yang demikian luas, maka diperlukan strategi pemilihan teknologi yang tepat untuk mengembangkan agroindustri dengan prinsip dasar pendayagunaan (Mangunwidjaja, 2005)

2.4.2. Proses Produksi

Menurut Assauri (2008), proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada, Berdasarkan definisi diatas dapat diketahui bahwa untuk menghasilkan pisang goreng kipas perlu melibatkan tenaga kerja, pengetahuan teknis, bahan baku dan peralatan yang digunakan.

Proses pembuatan pisang goreng kipas mulai dari bahan baku mentah sampai siap dijual dapat dilakukan beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Persiapan, pada tahap persiapan ini mencakup kegiatan menyiapkan peralatan, bahan baku dan bahan penunjang mulai dari menyiapkan bahan baku pisang kepok yang sudah masak, tepung beras, minyak goreng, garam, air, kantong plastik dan kayu bakar, persiapan perlu dilakukan sebelum proses produksi dimulai hal ini bertujuan agar proses produksi berjalan dengan baik dengan ketersediaannya semua bahan dan alat yang diperlukan.
2. Pembuatan adonan yaitu proses pencampuran tepung beras dengan air dan garam sehingga memebentuk adonan yang akan digunakan untuk melumuri pisang sebelum digoreng.
3. Pengupasan dan Pengirisan: Buah pisang dikupas dan diiris tipis-tipis membentuk beberapa bagian dengan menggunakan pisau, kemudian ditempatkan pada talam sebelum memasuki proses selanjutnya.
4. Pelumuran pisang dengan adonan: yaitu pisang yang telah dikupas di masukkan ke dalam adonan tepung beras lalu digoreng.

5. Penggorengan: Setelah dilakukan pelumuran dengan adonan, maka proses selanjutnya adalah penggorengan, penggorengan dilakukan setelah minyak benar- benar panas untuk memastikan kualitas/kenyamanan pisang goreng kipas tetap terjaga.
6. Penirisan: Setelah penggorengan, kemudian pisang ditiriskan agar kadar minyak goreng yang ada berkurang sebelum masuk ke dalam tahap selanjutnya.
7. Pengemasan: pisang goreng kipas yang sudah masak lalu diangkat, dipindahkan kedalam talam dan siap untuk dijual lalu dikemas ke dalam plastik.

2.4.3. Biaya Produksi

Menurut Sugiri (2010), biaya merupakan sejumlah uang yang harus dikeluarkan dalam suatu kegiatan produksi. Biaya produksi akan selalu muncul dalam setiap kegiatan ekonomi dimana usahanya selalu berkaitan dengan produksi. Kemunculannya itu saling saling terhubung dengan diperlukannya input (faktor produksi) atau biaya-biaya lainnya yang digunakan dalam kegiatan produksi tersebut. Pada hakikatnya biaya adalah sejumlah uang tertentu yang telah diputuskan berguna untuk pembelian atau pembayaran input yang diperlukan, sehingga tersediannya sejumlah uang ini telah benar-benar diperhitungkan dengan sebaik-baiknya agar produksi dapat berlangsung.

Menurut Mulyadi (2006), pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedangkan menurut Kres Dahana (2010), melakukan agroindustri pisang goreng kipas. Dalam kegiatan agroindustri, besar kecilnya biaya produksi akan menentukan keberhasilan agroindustri tersebut untuk memperoleh pendapatan atau penerimaan yang maksimal. Pengeluaran biaya produksi yang besar belum tentu akan memberikan hasil yang besar pula, hal ini

tergantung pada sejauh mana pengusaha dapat mengalokasikan biaya tersebut sesuai dengan kebutuhan agroindustri.

2.4.4. Produksi

Menurut Nicholson (2002), menyatakan produksi merupakan hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input. Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa kegiatan produksi mengandung hubungan antara tingkat penggunaan faktor-faktor produksi dengan produk atau hasil yang akan diperoleh. Sehingga produksi merupakan kombinasi berbagai input atau masukan untuk menghasilkan output.

Produksi adalah menciptakan, menghasilkan, dan membuat segala kegiatan produksi yang tidak akan dilakukan kalau tidak ada bahan yang menunjang proses dilakukannya produksi. Untuk bisa melakukan produksi, orang yang memerlukan tenaga manusia, sumber-sumber alam, modal dalam segala bentuknya. Semua unsur itu disebut sebagai faktor-faktor produksi (*factor of production*). Jadi, semua unsur yang menjadi penunjang usaha menciptakan nilai tambah atau usaha memperbesar nilai barang disebut sebagai faktor-faktor produksi.

Produksi adalah suatu kegiatan untuk meningkatkan manfaat dengan cara menghubungkan faktor-faktor produksi kapital, tenaga kerja, teknologi. Pengertian produksi secara luas adalah dari suatu barang dan jasa untuk memenuhi kebutuhan orang banyak. Dalam aktivitas produksinya produsen (perusahaan) mengubah berbagai faktor produksinya menjadi barang dan jasa. Berdasarkan hubungan dengan tingkat produksi, faktor produksi dibedakan menjadi faktor produksi tetap (*fixed input*) dan faktor produksi variabel (*variabel input*). Faktor produksi tetap adalah faktor produksi yang jumlah penggunaannya tidak tergantung pada jumlah

produksi. Mesin-mesin pabrik adalah salah satu contoh. Sampai tingkat interval produksi tertentu jumlah mesin tidak perlu ditambah. Tetapi jika tingkat produksi menurun bahkan sampai nol unit (tidak berproduksi), jumlah mesin tidak bisa dikurangi. Jumlah penggunaan faktor produksi variabel tergantung pada tingkat produksinya. Makin besar tingkat produksinya, maka makin banyak faktor produksi variabel yang digunakan. Begitu pula sebaliknya. Buruh harian lepas di pabrik rokok adalah contohnya (Rahardja dan Manurung, 2006).

2.4.5. Harga

Sukirno (2000) mengemukakan bahwa harga suatu barang yang diperjual belikan adalah ditentukan dengan melihat keadaan keseimbangan dalam suatu pasar. Keseimbangan pasar tersebut terjadi apabila jumlah barang yang ditawarkan sama dengan jumlah barang yang diminta. Menurut Case dan Fair (2006) harga adalah jumlah yang dijual oleh suatu produk perunit dan mencerminkan berapa yang tersedia dibayarkan oleh masyarakat, artinya harga akan menentukan dan mengukur berapa hasil yang diperoleh dan berpengaruh terhadap pendapatan, artinya semakin tinggi tingkat harga maka semakin bagus pengaruhnya terhadap pendapatan yang diperoleh.

Harga adalah satuan nilai yang diberikan pada suatu komoditas sebagai informasi kontraprestasi dari produsen atau pemilik komoditas. Harga merupakan salah satu faktor yang berperan penting karena mendorong keputusan pelaku ekonomi dalam mengalokasikan sumber daya dan output serta mendorong transmisi harga dan integrasi pasar secara vertical maupun horizontal (Mayer dan Taubadel, 2004).

Menurut Kotler dan Amstrong (2012) harga dapat didefinisikan secara sempit sebagai jumlah uang yang ditagihkan untuk suatu produk atau jasa, atau dapat didefinisikan secara luas harga sebagai jumlah nilai yang ditukarkan konsumen untuk keuntungan memiliki dan menggunakan produk atau jasa yang memungkinkan perusahaan mendapatkan laba yang wajar dengan cara dibayar untuk nilai pelanggan yang diciptakannya.

2.4.6. Pendapatan

Pendapatan adalah uang yang diterima dan diberikan pada subjek ekonomis berdasarkan prestasi-prestasi yang diserahkan sebagai balas jasa dari penyerahan prestasi tersebut untuk mempertahankan hidupnya. Pendapatan merupakan suatu tujuan utama dari perusahaan karena dengan adanya pendapatan maka operasional perusahaan kedepan akan berjalan dengan baik atau bisa dikatakan bahwa pendapatan merupakan suatu alat untuk kelangsungan hidup perusahaan (Mubyarto, 2003)

Menurut Sukirno (2006). Mendefinisikan pendapatan adalah jumlah penampilan yang diterima oleh penduduk atas prestasi kerjanya selama satu periode tertentu, baik harian, mingguan, bulanan, dan bahkan tahunan. Sedangkan menurut Reksoprayito (2004), pendapatan (*revenue*) dapat diartikan sebagai total penerimaan yang diperoleh pada periode tertentu. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pendapatan adalah jumlah penghasilan yang diterima oleh anggota masyarakat untuk jangka waktu tertentu sebagai balas jasa atas faktor-faktor produksi yang disumbangkan.

Supriyono (1999), pendapatan perkapita rata-rata masyarakat kita sampai saat ini masih tergolong rendah sehingga hampir seluruh pendapatan digunakan untuk

memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Jumlah pendapatan seseorang yang diperoleh sehari-hari sangat tergantung dari jenis pekerjaan itu sendiri dan tingkat pendidikannya.

Menurut Mubyarto (2005), besar kecilnya pendapatan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu: 1) efisiensi biaya produksi, produk yang efisien akan meningkatkan pendapatan bersih pengusaha, karena proses produksi yang efisien akan menyebabkan biaya produksi per proses akan semakin rendah, 2) efisiensi pengadaan bahan baku dan faktor-faktor produksi.

Menurut Soekartawi (2001), pendapatan bersih adalah selisih antara penerimaan dan pengeluaran total usaha. Penerimaan suatu usaha adalah sebagai produk total suatu usaha dalam waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Penerimaan dihitung dengan cara mengkalikan produksi total dengan harga yang berlaku. Sedangkan pengeluaran total usaha adalah nilai masukan yang habis di pakai atau dikeluarkan dalam proses produksi.

Kemudian Soekartawi (2001), mendefinisikan pendapatan kotor adalah nilai produksi total dengan jangka waktu tertentu, baik dijual maupun tidak dijual, sedangkan pengeluaran total (total biaya) diperoleh dari nilai semua masukan yang habis dipakai atau dikeluarkan dalam proses produksi.

Menurut Winardi (1992), mengemukakan pengertian pendapatan adalah sebagai saluran penerimaan baik berupa uang maupun barang dari pihak lain maupun dari hasil sendiri yang dimulai dengan sejumlah uang atau jasa atas dasar harga yang berlaku pada saat itu. Selanjutnya pendapatan dapat dibedakan antara lain:

1. Sektor pekerja pokok yaitu, yang menjadi sumber utama kehidupan keluarga.
2. Sektor pekerjaan sampingan yaitu, pekerjaan yang hasilnya dipakai sebagai penunjang untuk mencukupi kebutuhan hidup suatu keluarga.
3. Sektor subsistem yaitu, sumber pendapatan yang sering diartikan sebagai pekerjaan yang menghasilkan sesuatu untuk dikonsumsi sendiri.

2.4.7. Efisiensi (RCR)

Pengertian efisiensi sangat relatif, efisiensi diartikan sebagai upaya penggunaan input yang sekecil-kecilnya untuk mendapatkan produksi yang sebesar-besarnya. Efisiensi dapat diketahui dengan menghitung R/C Ratio. R/C Ratio adalah perbandingan antara penerimaan total dengan biaya total (Soekartawi, 2001).

Konsep efisiensi semakin diperjelas oleh Miller dan Mainers (2000) membagi menjadi tiga jenis efisiensi yaitu sebagai berikut:

1. Efisiensi teknis

Efisiensi teknis mengharuskan adanya proses produksi yang dapat memanfaatkan input yang lebih sedikit demi menghasilkan output dalam jumlah yang sama.

2. Efisiensi harga

Efisiensi harga pokok dinilai dengan membandingkan antara biaya sesungguhnya dengan biaya yang dianggarkan. Apabila biaya yang lebih tinggi daripada dianggarkan maka terjadi selisih merugikan (*Unfavourable*),

sedangkan apabila biaya yang lebih rendah daripada dianggarkannya maka terjadi selisih menguntungkan (*Favourable*).

3. Efisiensi ekonomis

Konsep uang digunakan dalam efisiensi ekonomis adalah meminimalkan biaya artinya suatu proses produksi akan efisien serta ekonomis pada suatu tingkatan output apabila tidak ada proses lain dapat dihasilkan output serupa dengan biaya yang lebih murah.

Efisiensi usaha dapat dihitung dari perbandingan antara besarnya penerimaan dan biaya yang digunakan untuk memproduksi yaitu dengan menggunakan R/C Ratio. Ratio adalah singkatan dari *return cost ratio* atau dikenal dengan perbandingan (nisbah) antara penerima dan biaya. Ada 3 kriteria yang digunakan dalam penentuan efisiensi atau usaha adalah (1) $R/C > 1$ berarti usaha industri pisang goreng kipas yang dijalankan sudah efisien, (2) $R/C = 1$ berarti usaha industri pisang goreng kipas belum efisien atau usaha mencapai titik impas, (3) $R/C < 1$ berarti usaha industri pisang goreng kipas yang dijalankan tidak efisien (Ibrahim, 2009).

2.4.8. Nilai Tambah

Hayami dkk (1987), menyatakan bahwa nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai suatu produk dengan harga bahan

bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan.

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena komoditas tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan, dalam suatu proses produksi. Nilai tambah ini merupakan jenis balas jasa terhadap faktor produksi yang digunakan seperti modal, tenaga kerja, dan manajemen perusahaan yang diminati oleh produsen maupun penjual (Suhendar, 2002).

Sumber-sumber nilai tambah diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumber daya alam, dan manajemen). Karena itu, untuk menjamin agar proses produksi berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Hardjanto, 1993).

Nilai tambah suatu produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong (Tarigan, 2011). Nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan ini sama dengan balas jasa atas ikut sertanya faktor produksi dalam proses produksi. Bila komponen biaya antara yang digunakan nilai semakin besar, maka nilai tambah produk tersebut akan semakin kecil. Begitu pula selanjutnya, jika biaya antaranya semakin kecil maka nilai tambah produk akan semakin besar.

2.5. Penelitian Terdahulu

Ilahi dan Darus (2020) melakukan penelitian dengan judul Analisis Agoindustri Dodol Buah-Buahan di Desa Buntan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak (Studi Kasus UD Putra Mandiri). Penelitian ini bertujuan untuk

menganalisis (1) Karakteristik pengusaha, tenaga kerja dan profil usaha (2) Penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, teknologi produksi, tahapan pengolahan dan produksi (3) Biaya produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Penelitian ini menggunakan metode Survey Pada Studi Kasus UD. Putra Mandiri di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak. Pengambilan sampel dilakukan secara sensus. Jumlah responden yang diambil sebanyak 7 orang terdiri dari 1 pengusaha dan 6 tenaga kerja. Jenis data terdiri dari data primer dan skunder. Analisis data terdiri dari analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Umur pengusaha 51 Tahun. Tingkat pendidikan pengusaha 14 tahun. Jumlah tanggungan keluarga 4 orang dan pengalaman berusaha 20 tahun. Umur tenaga kerja rata-rata 31,5 tahun. Tingkat pendidikan tenaga kerja rata-rata 10,5 tahun. Jumlah tanggungan keluarga tenaga kerja rata-rata 1,6 orang. Usaha didirikan pada tahun 2000 dengan sumber modal sendiri dan tenaga kerja sebanyak 6 orang (TKLK). (2) Bahan baku yang digunakan sebanyak 120 Kg/Proses Produksi. Produksi yang dihasilkan sebanyak 240 Kg/Proses Produksi. (3) Biaya total pada usaha agroindustri dodol buah-buahan Rp.5.108.877/Proses produksi. Pendapatan kotor Rp. 12.000.000/Proses Produksi dan pendapatan bersih Rp. 6.892.123/Proses Produksi. Efisiensi sebesar 2,3 sudah efisien. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 3.826.000/Kg. Rasio nilai tambah Rp.3.826%. Margin keuntungan Rp.62.000/Kg. Rasio sumbangan input lain 6.270% dan keuntungan pengusaha sebesar 6.169%. Biaya total pada usaha agroindustri dodol buah-buahan Rp.5.103.828/Proses produksi. Pendapatan kotor Rp. 12.000.000/Proses Produksi dan pendapatan bersih Rp. 6.896.172/Proses Produksi. Efisiensi sebesar 2,3 sudah efisien. Nilai tambah yang diperoleh sebesar

Rp. 8.074.000/Proses Produksi. Rasio nilai tambah 67,2%. Margin keuntungan Rp. 11.962.00/Proses Produksi. Rasio sumbangan input lain 32,5% dan keuntungan pengusaha sebesar 67,4%.

Elida, S (2020) melakukan penelitian dengan judul Agroindustri Sagu Di Kabupaten Kepulauan Meranti. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan agroindustri tepung sagu dan olahan tepung sagu, menentukan nilai tambah sagu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan bersih agroindustri sagu per proses produksi sebesar Rp 61.558.308, sedangkan pendapatan pengolahan tepung sagu meliputi mie sagu sebesar Rp 3.911.324, kerupuk sagu Rp 533.802, sagu rendang Rp 548.132, sagu lemak Rp 100.569. 2) Agroindustri tepung sagu dan olahan tepung sagu efisien dan layak untuk dikembangkan, nilai Return Cost Ratio (RCR) lebih besar dari satu. 3) Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan tual sagu menghasilkan tepung sagu per kg bahan baku sebesar Rp 623,62, sedangkan pada olahan tepung sagu, sagu lemak memberikan nilai tambah lebih besar dibandingkan olahan lainnya(kerupuk sagu, mie sagu dan sagu rendang).

Leonardo dan Fahrial (2020) melakukan penelitian dengan judul Agroindustri Teh Daun Gaharu di Kelurahan Sidomulyo Barat Kecamatan Tampan Pekanbaru (Studi Kasus Cv. Gaharu Plaza Indosesia). Daun Gaharu jenis *Aquilaria malaccensis* Lamk digunakan sebagai bahan baku pada agroindustri teh daun gaharu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: Biaya produksi, Pendapatan, Keuntungan, Efisiensi dan Nilai tambah (Value Added). Penelitian ini menggunakan metode survey studi kasus. Analisis data untuk menghitung nilai tambah agroindustri menggunakan metode Hayami. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa usaha agroindustri teh daun gaharu oleh CV. Gaharu Plaza

Indonesia merupakan usaha kecil atau usaha mikro. Teknologi dalam pengolahan teh daun gaharu adalah semi mekanis, sudah memiliki sertifikat produksi pangan industri rumah tangga, izin usaha perdagangan kecil dan dinas kesehatan. Bahan baku yang digunakan untuk satu kali proses produksi untuk agroindustri teh daun gaharu adalah daun gaharu sebanyak 4 kg, dengan bahan penunjang berupa bunga melati, kantung bag teh celup, kotak kemasan, kemasan standing pouch, plastik rool transparan dan label kemasan. Biaya produksi sebesar Rp.1.715.894, pendapatan Rp.4.250.000, keuntungan bersih sebesar Rp.2.534.106, nilai tambah dari pengolahan daun gaharu menjadi teh daun gaharu sebesar Rp 13.269, dengan rasio sebesar 95,90%. keuntungan bersih perusahaan Rp 13.173 /24gram dengan rasio 99,28 %. Untuk nilai RCR sebesar 2,48 dengan kriteria nilai RCR > 1 menguntungkan dan layak untuk dikembangkan.

Denok (2013) melakukan penelitian yang berjudul studi Komparatif Usaha Sale Pisang Goreng Dan Keripik Pisang di Kabupaten Grobogan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan, profitabilitas, dan efisiensi usaha sale pisang goreng dan keripik pisang, serta menganalisis perbedaan keuntungan, efisiensi, profitabilitas dari usaha sale pisang goreng dan keripik pisang di Kabupaten Grobogan. Metode dasar penelitian ini adalah metode deskriptif analiti. Lokasi penelitian di Kabupaten Grobogan. Teknik pengambilan responden dengan metode sensus. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis usaha dan *t-test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa a) biaya total pada usaha sale pisang goreng sebesar Rp. 5.288.738/bulan. Sedangkan pada usaha keripik pisang lebih kecil yaitu Rp.3.885.748/bulan;; b) penerimaan pada usaha sale pisang goreng Rp.7.992.300/bulan, sedangkan pada usaha keripik pisang lebih kecil

Rp.5.158.125/bulan; c) keuntungan pada usaha sale pisang goreng sebesar Rp.2.794.562/bulan, sedangkan pada usaha keripik pisang lebih kecil Rp.1.272.378/bulan; d) profitabilitas pada usaha sale pisang goreng sebesar 52,45%, sedangkan pada usaha keripik pisang lebih kecil yaitu, 32,74% efisiensi usaha yang ditunjukkan oleh nilai R/C ratio pada usaha sale pisang goreng sebesar 1,52, sedangkan pada usaha keripik pisang lebih kecil yaitu sebesar 1,33. Hasil *t-test* menunjukkan tidak terdapat perbedaan keuntungan dan efisiensi antara usaha sale pisang dan keripik pisang, tetapi ada profitabilitas antar usaha sale pisang dan keripik pisang terdapat perbedaan secara *significant*

Muharram (2014) melakukan penelitian tentang Kelayakan Usaha Agroindustri Keripik dan Sale Pisang Goreng di Kabupaten Ciamis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan, dan kelayakan finansial pada usaha agroindustri Keripik dan Sale Pisang Goreng. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada perusahaan Sari Rasa di Desa Buniseuri Kecamatan Sukadana Kabupaten Ciamis.

Berdasarkan hasil analisis diketahui biaya produksi yang dikeluarkan pada usaha agroindustri Keripik dan Sale Pisang Goreng sebesar Rp.78.332.119,9 dan Rp.27.826.996,2 serta penerimaan yang diperoleh dari usaha keripik dan Sale Pisang sebesar Rp. 101.200.000 dan Rp.42.000.000 serta pendapatan yang diperoleh pengusaha agroindustri keripik dan sale pisang goreng sebesar Rp.22.877.880,1 dan Rp.14.173.0003,2. Revenue Cost Ratio (R/C) pada usaha agroindustri Keripik dan sale Pisang yang dilakukan oleh kedua responden sebesar 1,29 dan 1,5 dan termasuk layak untuk diusahakan dan dijalankan.

Hasanah dan Dwujari (2015) melakukan penelitian yang berjudul Analisis Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan nilai tambah agroindustri sale pisang berdasarkan: 1) ukuran pisang raja siam yang digunakan, 2) metode membuat kerekel sale, 3) asal kerekel sale yang digunakan, 4) pengusahanya, dan 5) mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap produksi sale pisang.

Metode dasar penelitian menggunakan deskriptif analitis. Sampel Kabupaten dan Kecamatan ditentukan menggunakan metode purposive sampling, pengumpulan data menggunakan metode sensus. Analisis data untuk menghitung nilai tambah agroindustri menggunakan metode Hayami dan untuk mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap produksi menggunakan metode analisa regresi OLS. Hasil penelitian menunjukkan: bahwa ukuran pisang raja siam yang digunakan tidak menghasilkan nilai tambah yang berbeda, metode membuat kerekel sale cara pasahan dan cara press tidak menghasilkan nilai tambah yang berbeda, pengusaha mampu menciptakan nilai tambah lebih besar dibanding petani pengrajin sale pisang, pengusaha yang membeli kerekel sale mampu menciptakan nilai tambah lebih besar dibandingkan dengan yang membuat kerekel sendiri, faktor-faktor yang berpengaruh terhadap produksi sale pisang adalah jumlah modal, jumlah pisang, dan variabel dummy cara pembuatan kerekel sale.

Eka dan Ketut (2016) melakukan penelitian yang berjudul Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Usaha Pada Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Cakra). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh pisang setelah diolah menjadi keripik pisang, dan juga mengetahui keuntungan

perusahaan dari pengolahan pisang segar menjadi produk olahan berupa keripik pisang. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Analisis data untuk menghitung nilai tambah agroindustri menggunakan metode Hayami. Lokasi penelitian pada industri rumah tangga Keripik Pisang Cakra, di Kelurahan Babakan, Kota Mataram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam sebulan pengolahan produk pisang menjadi keripik pisang melakukan 4 kali proses produksi, dengan menggunakan bahan baku sebanyak rata-rata 40 kg pisang segar. Dalam sekali proses produksi menghasilkan keripik pisang sebanyak 32 kg, dimana dari hasil analisis diperoleh bahwa nilai tambah sebesar 81% dan keuntungan yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp. 73.3361 (100%). Pihak perusahaan disarankan perlu terus melakukan efisiensi terutama dalam hal biaya dan penggunaan bahan baku kegiatan pengolahan bahan baku agar dapat lebih memperbesar nilai gambah produk yang dihasilkan.

2.6. Kerangka Berfikir Penelitian.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pisang sebagai bahan baku industri pisang goreng kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau. Dalam industri pengolahan pisang yang menjadi hal utama adalah proses produksi yaitu berupa pisang goreng kipas yang dihasilkan dari proses penggorengan. Pengolahan buah pisang menjadi pisang goreng kipas merupakan salah satu tindakan dalam meningkatkan daya tahan serta nilai tambah pisang, sehingga menjadi produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dan memiliki nilai tambah dan diharapkan dapat merangsang kegiatan agroindustri, terutama pengolahan pisang goreng kipas.

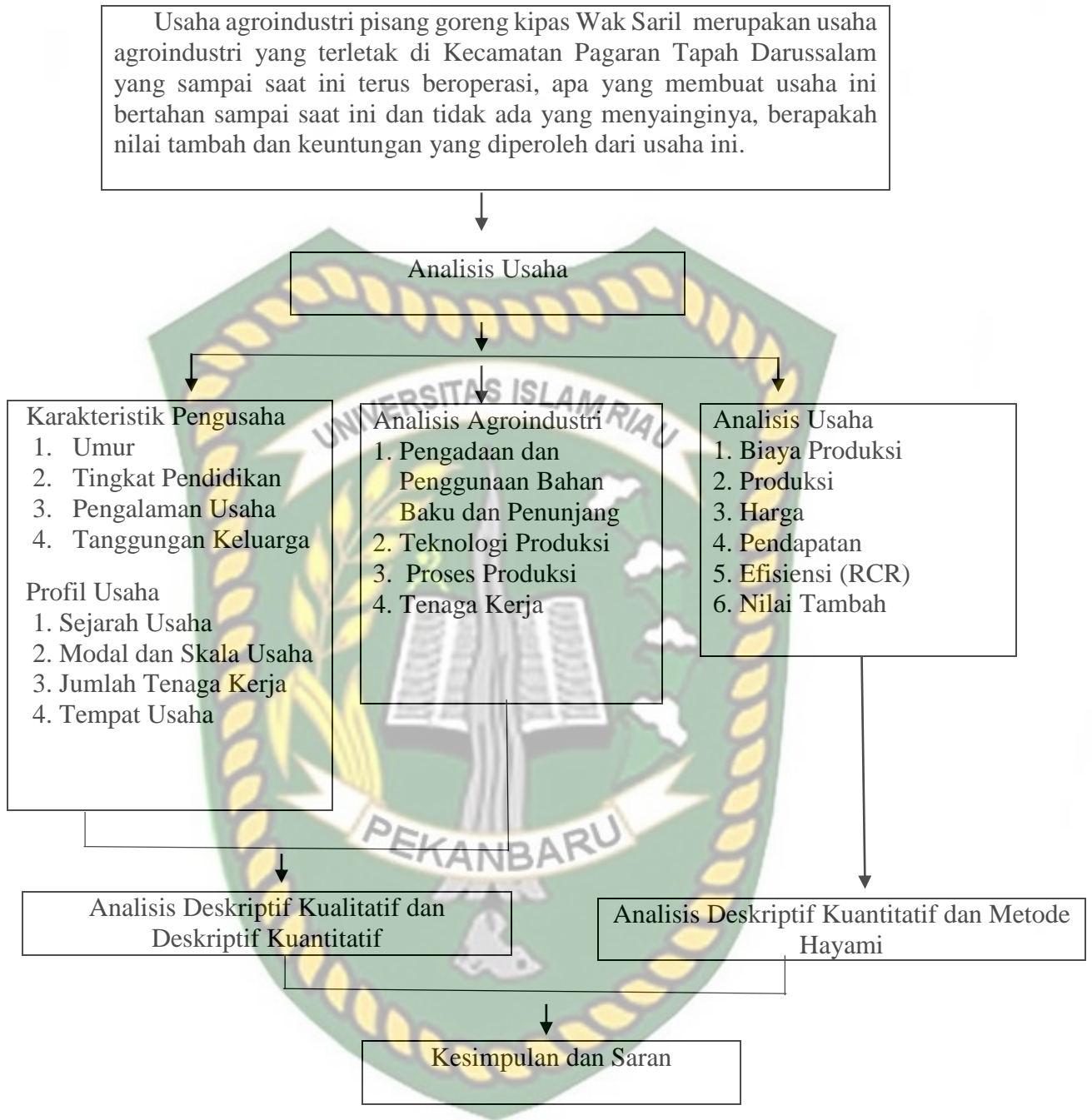
Agroindustri dapat mentransformasikan output pertanian menjadi input agroindustri. Output pertanian yang tidak dapat diserap pasar masih dapat digunakan sebagai bahan baku industri, yang berarti melimpahnya produksi pisang diwaktu-waktu tertentu tidak akan beresiko pisang terbuang atau busuk. Pengolahan pisang menjadi pisang goreng kipas merupakan bentuk hubungan kerjasama yang saling menguntungkan antara petani pisang, pengusaha pisang goreng kipas dan konsumennya. Kenaikan pendapatan rumah tangga pengusaha sendiri disebabkan adanya nilai tambah dari produk yang dihasilkan dan balas jasa tenaga kerja yang terlibat dalam agroindustri. Kesiediaan konsumen membayar output agroindustri yang lebih tinggi daripada bahan baku merupakan intensif menarik bagi pengelola industri tersebut. Apabila harga output agroindustri yang lebih tinggi ini dapat ditransmisikan kepada produsen, maka intensif bagi pengusaha pisang goreng kipas untuk meningkatkan produksinya.

Analisis yang dibahas dalam penelitian ini meliputi analisis deskriptif kuantitatif dan analisis deskriptif kualitatif serta analisis metode Hayami. Analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis karakteristik pengusaha (umur, pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga), dan profil usaha pisang goreng kipas (sejarah usaha, modal, skala usaha, tenaga kerja dan tempat usaha), serta analisis agroindustri yaitu, pengadaan dan penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, teknologi produksi, proses produksi dan tenaga kerja. Sedangkan analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis usaha agroindustri pisang goreng kipas yaitu, biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi, dan untuk menganalisis nilai

tambah pada usaha agroindustri pisang goreng kipas dianalisis menggunakan metode Hayami.

Hasil analisis terhadap variabel-variabel yang telah diukur dalam penelitian ini akan didapatkan kesimpulan digunakan sebagai rekomendasi dalam menentukan alternatif strategi. Untuk lebih jelas tentang analisis agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Povinsi Riau dapat dilihat pada gambar 2.





Gambar 2. Kerangka Berpikir Penelitian

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode studi kasus pada usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau. Dasar pemilihan lokasi penelitian di daerah Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam adalah daerah tersebut merupakan satu-satunya daerah yang mengusahakan agroindustri pisang goreng kipas yang sudah berjalan selama 28 tahun dan terus beroperasi sampai sekarang, dan analisis agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril belum pernah dilakukan.

Penelitian ini dilaksanakan selama 6 bulan, di mulai bulan Juni sampai bulan November 2021. Kegiatannya meliputi tahap persiapan, survei pendahuluan, penyusunan proposal, pengumpulan data, pentabulasian data, analisis data, penulisan laporan, perbanyakan laporan, dan seminar laporan hasil penelitian.

3.2 Teknik Pengambilan Responden

Populasi dalam penelitian ini adalah pengusaha dan tenaga kerja agroindustri pisang goreng kipas di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau. Responden pengusaha agroindustri pisang goreng kipas diambil secara sensus yang terdiri dari satu pengusaha dan 2 orang tenaga kerja.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh melalui wawancara dengan responden berdasarkan kuisioner atau daftar pertanyaan yang telah disediakan, serta pengamatan secara langsung terhadap usaha. Sedangkan data sekunder merupakan informasi lain yang dianggap perlu untuk menunjang dan melengkapi data penelitian.

Data primer yang diambil adalah:

1. Karakteristik pengusaha meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan tanggungan keluarga.
2. Profil usaha meliputi: sejarah usaha, modal dan skala usaha, dan tempat usaha
3. Data usaha meliputi: pengadaan dan penggunaan bahan baku dan bahan penunjang, teknologi produksi, proses produksi, tenaga kerja, biaya produksi, produksi, harga, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah.

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari dinas atau instansi yang ada kaitannya dengan penelitian ini, seperti di kantor Kelurahan dan Kecamatan setempat. Selanjutnya data sekunder diperoleh dari instansi terkait berupa: letak geografi dan topografi, kependudukan, pendidikan, kelembagaan, sosial ekonomi, sarana dan prasarana yang mendukung penelitian ini.

3.4 Konsep Operasional

Untuk menyeragamkan pengertian tentang variabel yang digunakan dalam penelitian ini, maka perlu disajikan batasan-batasan dalam konsep operasional sebagai berikut:

1. Agroindustri pisang goreng kipas adalah suatu bentuk industri rumah tangga yang mengolah bahan baku pisang menjadi pisang goreng kipas dengan melakukan berbagai proses.
2. Pelaku usaha pisang goreng kipas adalah orang yang mengusahakan pisang kepok menjadi pisang goreng kipas.
3. Pisang goreng kipas adalah jenis cemilan berupa irisan tipis yang sangat populer dikalangan masyarakat karena sifatnya renyah dan gurih.
4. Karakteristik pengusaha adalah sifat yang berhubungan dengan umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha dan tanggungan keluarga (Tahun/jiwa)
5. Profil usaha adalah gambaran atau pandangan tentang pengelolaan suatu usaha yang meliputi sejarah usaha, modal dan skala usaha, tenaga kerja dan tempat usaha.
6. Sejarah usaha adalah menjelaskan cerita asal mula seorang berusaha
7. Permodalan adalah modal yang dapat diinterpretasikan sebagai sejumlah uang yang digunakan dalam kegiatan-kegiatan usaha, terdiri atas sumber modal dan jumlah modal yang dikeluarkan dalam berusaha (Rp)
8. Tempat usaha adalah lokasi atau tempat beroperasinya kegiatan untuk menghasilkan barang atau jasa.

9. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja dalam kegiatan proses produksi agroindustri pisang goreng kipas baik tenaga kerja dalam keluarga ataupun tenaga kerja luar keluarga yang digunakan dalam proses kegiatan proses produksi pisang goreng kipas (HOK/Hari).
10. Penggunaan faktor produksi adalah penggunaan bahan baku, bahan penunjang serta peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan pisang goreng kipas (kg, liter, unit/proses produksi)
11. Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan untuk membuat pisang goreng kipas, yakni pisang kepok (Kg)
12. Bahan penunjang adalah bahan yang digunakan untuk menunjang pembuatan pisang kipas seperti tepung, air, bahan penyedap, minyak goreng dan kayu bakar.
13. Teknologi produksi adalah teknologi yang digunakan dalam usaha agroindustri pisang goreng kipas, berbagai macam alat yang digunakan dalam memproduksi pisang goreng kipas seperti, tungku, kual, baskom, talam, sendok, penjepit, saringan, dan pengocok adonan.
14. Proses produksi adalah adalah tahapan kegiatan pembuatan pisang goreng kipas menggunakan faktor- faktor yang ada seperti tenaga kerja, alat, bahan baku, bahan penunjang dan biaya.
15. Satu kali proses produksi adalah lamanya waktu yang digunakan dalam menghasilkan pisang goreng kipas mulai dari pengadaan bahan baku dan penunjang sampai produksi pisang goreng kipas di pasarkan (12 jam/proses produksi)

16. Biaya tetap adalah biaya yang tidak dipengaruhi oleh perubahan volume produksi, terdiri dari biaya penyusutan peralatan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp/proses produksi)
17. Biaya variabel adalah biaya yang besarnya selalu berubah tergantung dari besar kecilnya produksi, terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penunjang, biaya penjualan, biaya pengemasan, dan biaya kayu bakar pada agroindustri pisang goreng kipas dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp/proses produksi)
18. Upah tenaga kerja adalah nilai upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja (Rp/HOK)
19. Biaya total adalah keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp/proses produksi)
20. Nilai sisa adalah nilai setelah melewati usia ekonomis yang diasumsikan 20% dari harga beli alat (Rp/unit).
21. Produksi adalah hasil dari proses pengolahan buah pisang kepok menjadi pisang goreng kipas (kg/proses produksi)
22. Harga jual adalah harga yang ditetapkan dalam penjualan pisang goreng kipas pada saat penelitian (Rp/kg).
23. Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima atas penjualan produk pisang goreng kipas kepada konsumen (Rp/proses produksi)
24. Pendapatan kotor adalah jumlah produksi pisang goreng kipas di kalikan dengan harga jual pada saat penelitian (Rp/proses produksi)
25. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi pada agroindustri pisang goreng kipas (Rp/proses produksi)

26. Pendapatan kerja keluarga adalah total keuntungan ditambah dengan upah tenaga kerja dalam keluarga dan nilai penyusutan alat.
27. Efisiensi (RCR) adalah perbandingan antara pendapatan kotor dengan total biaya.
28. Nilai tambah adalah selisih antara produksi pisang goreng kipas dengan jumlah bahan baku dan bahan penunjang lainnya (Rp/kg)

3.5 Analisis Data

Dalam penelitian ini data yang diperoleh dari pengusaha pisang goreng kipas terlebih dahulu di tabulasi untuk dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian

3.5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas

Untuk melihat karakteristik pengusaha dan profil usaha agroindustri pisang goreng kipas dalam penelitian ini adalah menggunakan alat analisis deskriptif kualitatif dan deskriptif kuantitatif, berkaitan dengan (karakteristik pengusaha, umur, tingkat pendidikan, pengalaman usaha, dan tanggungan keluarga), selanjutnya profil usaha agroindustri pisang goreng kipas meliputi (sejarah usaha, modal dan skala usaha, tenaga kerja, dan tempat usaha).

3.5.2. Analisis Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang, Teknologi produksi, Proses produksi, Tenaga Kerja Pada Agroindustri Pisang Goreng Kipas

a. Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

Pengadaan bahan baku dan bahan penunjang dalam usaha agroindustri pisang goreng kipas ini dilakukan sehari sebelum dilakukan proses produksi, bahan baku dan bahan penunjang diperoleh dari pasar tradisional tempat penelitian, yang dianalisis secara deskriptif kualitatif.

b. Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

Setelah bahan baku dan bahan penunjang tersedia, maka ditentukan berapa penggunaan bahan baku dan bahan penunjang akan digunakan untuk setiap proses produksi pisang goreng kipas. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Data yang didapat di lapangan terkait bahan baku dan bahan penunjang ditabulasi dan ditabelkan, selanjutnya ditentukan jumlah, rata-rata dan persentasenya.

c. Teknologi Pengolahan

Teknologi yang digunakan dalam menghasilkan pisang goreng kipas akan diamati secara langsung di tempat pengusaha, terutama terkait peralatan yang digunakan untuk setiap tahapan proses produksi. Informasi tentang teknologi tersebut akan dijelaskan secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

d. Proses Produksi

Proses produksi ini akan diamati di tempat pengusaha dan peneliti ikut terlibat secara langsung dalam proses pembuatan tersebut yang dimulai dari penyiapan peralatan, bahan baku dan bahan penunjang, pembuatan adonan, pengupasan dan pengirisan, pelumuran adonan, penggorengan, penirisan dan pengemasan. Semua proses produksi ini diurutkan menggunakan bagan dan dianalisis deskriptif kualitatif.

e. Tenaga Kerja

Untuk mengetahui penggunaan tenaga kerja akan ditelusuri di setiap tahap proses produksi, tenaga kerja yang digunakan dalam usaha agroindustri pisang goreng kipas ini dihitung dalam satuan jam kerja di setiap tahapan proses produksi

mulai dari pengadaan bahan baku dan penunjang sampai produksi siap dipasarkan. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

3.5.3. Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas (Biaya, Produksi, Pendapatan, Efisiensi (RCR), dan Nilai Tambah)

a. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam satu kali produksi yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap diartikan sebagai biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha yang tidak tergantung pada besarnya output yang dihasilkan. Biaya variabel adalah sebagai biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh output yang dihasilkan. Kedua biaya tersebut dijumlahkan maka akan menghasilkan biaya total. Untuk menghitung biaya produksi maka digunakan rumus umum menurut Hermanto (1996).

$$TC = TFC + TVC \dots \dots \dots (1)$$

Untuk kepentingan penelitian, maka rumusnya menjadi:

$$TVC = (X_1 \cdot PX_1) + (X_2 \cdot PX_2) + (X_3 \cdot PX_3) \dots \dots \dots (2)$$

$$TC = \{(X_1 \cdot PX_1) + (X_2 \cdot PX_2) + (X_3 \cdot PX_3)\} + D \dots \dots \dots (3)$$

Keterangan:

TC : Biaya total agroindustri pisang goreng kipas (Rp/Proses Produksi)

TFC : Total biaya tetap agroindustri pisang goreng kipas (Rp/Proses Produksi)

TVC : Total biaya variabel agroindustri pisang goreng kipas (Rp/Proses Produksi)

X₁ : Jumlah tenaga kerja (HOK/Proses Produksi)

X₂ : Jumlah bahan baku pisang kepok (kg/Proses Produksi)

X₃ : Jumlah bahan penunjang tepung, air, garam, minyak goreng, kayu bakar dan plastik pembungkus (Proses Produksi)

PX₁ : Upah tenaga kerja (Rp/HOK)

PX₂ : Harga bahan baku pisang kepok (Rp/Kg)

PX₃ : Harga bahan penunjang, tepung, air, garam, minyak goreng, kayu bakar dan plastik pembungkus (Rp/Proses Produksi)

D : Penyusutan

Peralatan yang digunakan untuk agroindustri pisang goreng kipas umumnya tidak habis dipakai untuk satu kali proses produksi (lebih dari 1 tahun). Oleh karena itu, biaya peralatan dihitung sebagai komponen biaya produksi adalah nilai penyusutannya. Untuk menghitung besarnya penyusutan alat menggunakan rumus yang dikemukakan oleh Hermanto (1996) yaitu sebagai berikut:

$$D = \frac{NB - NS}{UE} \dots\dots\dots(4)$$

Keterangan :

D : Biaya Penyusutan (Rp/Proses Produksi)

NB : Nilai Beli Alat (Rp/Unit/Tahun)

NS : Nilai Sisa 20% dari harga beli (Rp/Unit/Tahun)

UE : Usia Ekonomis Alat (Tahun)

b. Produksi

Produksi adalah jumlah produk akhir yakni pisang goreng kipas yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kg, serta dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

c. Harga

Harga pisang goreng kipas adalah suatu nilai tukar yang bisa disamakan dengan uang atau barang lain untuk manfaat yang diperoleh dari membeli pisang

goreng kipas bagi seseorang atau kelompok pada waktu tertentu dan tempat tertentu. Untuk menganalisis harga pisang goreng kipas dalam penelitian ini digunakan analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan menjelaskan harga jual pisang goreng kipas yang berlaku ditingkat pengusaha.

d. Pendapatan

1. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor adalah pendapatan yang diterima oleh pengusaha pisang goreng kipas yang diperoleh dengan cara mengkalikan jumlah produksi dengan harga jual pisang goreng kipas yang berlaku di tempat penelitian, dengan menggunakan rumus Soekartawi (1995) sebagai berikut:

$$TR = Q \cdot P_Q \dots\dots\dots(5)$$

Keterangan:

- TR : Pendapatan Kotor (Rp/Proses Produksi)
- Q : Produksi (Pisang Goreng Kipas/Proses Produksi)
- P_Q : Harga Produksi Pisang Goreng Kipas (Rp/kg)

2. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih usaha adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya produksi. Untuk menghitung pendapatan bersih pada usaha agroindustri pisang goreng kipas menggunakan rumus Soekartawi (1995) sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(6)$$

Keterangan:

- π : Pendapatan Bersih (Rp/Proses produksi)
- TR : Total Penerimaan (Rp/Proses Produksi)
- TC : Total Biaya (Rp/Proses Produksi)

3. Pendapatan Kerja Keluarga

Pendapatan kerja keluarga adalah total keuntungan ditambah dengan upah tenaga kerja dalam keluarga dan nilai penyusutan alat. Untuk menghitung pendapatan kekayaan keluarga dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$PKK = \pi + UTKDK + D$$

Keterangan:

P : Pendapatan kerja keluarga (Rp/Proses produksi)

π : Pendapatan bersih (Rp/Proses produksi)

UTKDK : Upah tenaga kerja dalam keluarga (Rp/Proses produksi)

D : Penyusutan.

e. Efisiensi Usaha

Efisiensi diartikan sebagai penggunaan input yang sekecil-kecilnya untuk mendapatkan produksi sebesar-besarnya. Efisiensi dapat diketahui dengan menghitung R/C ratio. R/C adalah perbandingan antara penerimaan total dengan biaya total (Soekartawi, 2000). Untuk mengetahui tingkat efisiensi pada usaha agroindustri pisang goreng kipas dapat diketahui dengan menggunakan rumus *Return Cost Of Ratio* (RCR) yaitu dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (2000) sebagai berikut :

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots(7)$$

Keterangan:

RCR : Return Cost Ratio

TR : Total Penerimaan (Rp/Proses Produksi)

TC : Total Biaya (Rp/Proses Produksi)

Dengan kriteria penilaian sebagai berikut:

1. $RCR > 1$, berarti agroindustri pisang goreng kipas menguntungkan.
2. $RCR = 1$, berarti usaha agroindustri pisang goreng kipas berada pada titik impas.
3. $RCR < 1$, berarti usaha agroindustri pisang goreng kipas tidak menguntungkan atau rugi.

f. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah pengolahan pisang kepek menjadi pisang goreng kipas menggunakan metode Hayami. Menurut Hayami (1987) analisis pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku setiap satu kali proses produksi yang menghasilkan produk tertentu. Ada dua cara menghitung nilai tambah, (1) Nilai tambah untuk pengolahan dan (2) nilai tambah untuk pemasaran. Pada penelitian ini nilai tambah yang dihitung yakni nilai tambah untuk pengolahan pisang kepek menjadi pisang goreng kipas. Prosedur perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 2.

Keterangan Tabel 2:

1. Output (kg) adalah pisang goreng kipas yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.
2. Bahan baku (kg) adalah jumlah buah pisang yang akan diolah menjadi pisang goreng kipas dalam satu kali proses produksi.
3. Tenaga kerja langsung (HOK) adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses usaha pisang goreng kipas.
4. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap bahan baku yang digunakan.

5. Koefisien tenaga kerja langsung (Rp/HOK) menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku yang digunakan.
6. Harga output (Rp/kg) adalah nilai jual untuk pisang goreng kipas.
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK) adalah biaya untuk tenaga kerja berdasarkan jumlah jamnya.
8. Harga bahan baku (Rp/kg) nilai beli buah pisang.
9. Sumbangan input lain adalah adalah biaya pemakaian input per kilogram produk (Rp/kg).
10. Nilai output (Rp/kg) menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output.
11. Nilai tambah (Rp) adalah selisih antara nilai output pisang goreng kipas dengan harga bahan baku utama buah pisang dan sumbangan input lain.
12. Rasio nilai tambah (%) menunjukkan nilai tambah dari nilai produk.
13. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku.
14. Tingkat keuntungan tenaga kerja langsung (%) menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh.
15. Keuntungan (Rp) menunjukkan bagian yang diterima pengusaha
16. Tingkat keuntungan (%) menunjukkan persentase keuntungan dari nilai produk.
17. Marjin (%) menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
18. Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin (%).
19. Persentase sumbangan input lain terhadap marjin.

20. Persentase keuntungan perusahaan terhadap margin (%).

Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.

Variabel	Nilai
I. Output, Input, Dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5. Koefisien Tenaga Kerja(HOK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$
6. Harga Output	(6)
7. Upah Tenaga Kerja	(7)
II. Penerimaan Dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11. A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
B.Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12. A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
B. Pangsa Pasar Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13. A. Keuntungan (Rp)	$(13a) = 11a - 12a$
B. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$
B. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$
C. Keuntungan Usaha (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$

Sumber : Hayami, 1987.

BAB IV GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1. Keadaan Geografi dan Topografi Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam

4.1.1. Luas Wilayah

Luas wilayah Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam yaitu 151,78 km² dengan persentase luas terhadap kabupaten 2,00%, tinggi wilayah Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam 52 m diatas permukaan laut, jarak ke Ibukota Kabupaten 40 km dan jarak ke Ibukota Provinsi 162 km. Secara administrasi Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam sebelah Utara berbatasan langsung dengan Kecamatan Rambah Samo, sebelah Timur berbatasan dengan Kunto Darussalam dan Kabupaten Kampar, sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Tandun, sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Rokan IV koto. (BPS Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam dalam Angka 2020).

4.2. Keadaan Demografi Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam

4.2.1. Jumlah Penduduk

Jumlah keseluruhan penduduk Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam adalah 18.342 jiwa dengan jumlah penduduk laki-laki sebanyak (51%) dan penduduk perempuan sebanyak (49%), dengan *sex ratio* 105. Ini berarti setiap 100 jiwa penduduk perempuan terdapat 105 jiwa penduduk laki-laki.

Tabel 3. Keadaan Demografi Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam, Tahun 2019

No	Desa/Kelurahan	Luas (km ²)	Jumlah Penddk (Jiwa)	Sex Ratio	Kepadatan Pddk (jiwa/km ²)	Jlh RT	Rata-rata Jlh ART
1	Pagaran Tapah	82,28	7719	107	93	1877	4
2	Kembang Damai	11,65	3765	102	323	892	4
3	Rimba Makmur	9,75	2549	105	261	686	4
4	Rimba Jaya	21,60	2582	106	120	692	4
5	Sangkir Indah	24,31	1727	105	71	428	4
Jumlah		150,59	18342	105	122	4575	4

Sumber: Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Dalam Angka, 2019

Tingkat kepadatan penduduk di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam adalah 122 jiwa/km², dimana penduduk terbanyak berada di desa Kembang Damai yaitu 323 jiwa/km². Adapun rata-rata jumlah anggota rumah tangga adalah sebanyak 4 jiwa per rumah tangga.

4.2.2. Keadaan Sarana dan Prasarana Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam

Sarana dan prasarana sangat mempengaruhi perkembangan dan kemajuan masyarakat. Semakin baik sarana dan prasarana di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam akan mempengaruhi laju pembangunan. Sarana dan prasarana di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam sudah dikatakan baik, hal ini dapat dilihat dari jenis-jenis sarana dan prasarana yang tersedia baik sarana pendidikan, kesehatan, tempat peribadatan, transportasi dan pasar yang cukup memadai. Secara rinci sarana dan prasarana yang terdapat di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam dijelaskan pada tabel 4.

Tabel 4. Distribusi Sarana dan Prasarana di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam, Tahun 2019

No	Sarana dan Prasarana	Keterangan
A	Sarana Sekolah	
	TK	7 unit
	SD	11 unit
	SMP	2 unit
	SMK	1 unit
	SMA	2 unit
B	Sarana Kesehatan	
	Poliklinik/Balai Pengobatan	5 unit
	Puskesmas	1 unit
	Posyandu	17 unit
C	Sarana Tempat Peribadatan	
	Masjid	15 unit
	Mushalla/Surau	56 unit
	Gereja Protestan	2 unit
D	Sarana dan Prasarana Transportasi	
	Jalan Aspal/Beton	Dapat dilalui sepanjang tahun
	Diperkeras kerikil/Batu	Dapat dilalui sepanjang tahun
E	Sarana dan Prasarana Pasar Perbelanjaan	
	Pasar Tradisional	2 unit
	Swalayan	1 unit
	Toko/WarungKelontong	15 unit
	Warung/Kedai Makanan	16 unit
	Koperasi Unit Desa (KUD)	1 unit
	Koperasi lainnya	3 unit

Sumber: BPS Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam dalam Angka (2020)

Dari Tabel 4 dapat dilihat bahwa untuk sarana Sekolah cukup memadai untuk masyarakat yang terdiri dari 7 unit Taman kanak-kanak (TK), 11 unit Sekolah dasar (SD), 2 unit Sekolah Menengah Pertama (SMP), 2 unit Sekolah Menengah Atas (SMA), dan 1 unit Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), untuk sarana kesehatan terdiri dari 4 unit poliklinik, 1 unit puskesmas, dan 17 unit posyandu, sarana tempat peribadatan terdiri dari 15 unit masjid, 56 unit mushalla/surau dan 2 unit gereja protestan. Masyarakat di Kecamatan Pagaran

Tapah Darussalam mayoritas beragama islam. Untuk sarana dan prasarana transportasi di daerah ini jalan aspal/beton dan jalan tanah dengan pengerasan, yang dapat dilalui kendaraan roda dua maupun roda empat. Kemudian untuk sarana dan prasarana pasar perbelanjaan, terdiri dari pasar tradisional 2 unit, swalayan 1 unit, toko/warung kelontong 15 unit, warung/kedai makan 16 unit, KUD 1 unit dan koperasi lainnya sebanyak 3 unit.

4.3. Keadaan Pertanian Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam

a. Buah-buahan

Keadaan pertanian pada kelompok buah-buahan di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam terdiri dari buah mangga, durian, jeruk dan pisang. Berdasarkan sumber dari BPS Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Dalam Angka Tahun 2020 untuk produksi tertinggi yaitu buah jeruk dengan produksi mencapai 1.593,00 ton, sedangkan buah pisang 12,60 ton dan produksi terendah yaitu buah durian 3,50 ton.

Tabel 5. Produksi Buah-buahan di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam, Tahun 2019

No	Komoditi Buah	Produksi Tahun 2018 (ton)	Produksi Tahun 2019 (ton)
1.	Mangga	19,10	143,70
2.	Durian	9,00	3,50
3.	Jeruk	480,00	1.593,00
4.	Pisang	7,50	12,60

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas

5.1.1. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja

Pada dasarnya kemampuan menjalankan suatu usaha sangat ditentukan oleh karakteristik yang dimiliki pengusaha, karena pengusaha adalah sumber daya manusia yang merupakan pelaku utama dalam mengelola usaha agroindustri pisang goreng kipas. Karakteristik tersebut akan menentukan bagaimana merencanakan, mengatur dan menjalankan usaha tersebut sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Dalam penelitian ini, beberapa karakteristik yang dianalisis yang ikut menentukan keberhasilan usaha agroindustri pisang goreng kipas meliputi, umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha dan jumlah tanggungan keluarga. Secara rinci dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Umur

Umur dijadikan sebagai salah satu indikator yang menentukan produktif atau tidaknya seseorang dalam bekerja dan mengelola usaha yang dijalankan serta mempengaruhi fisik orang tersebut. Pada umumnya seseorang yang memiliki umur yang masih muda memiliki fisik yang lebih kuat dan keinginan yang lebih kuat dalam mencoba inovasi baru serta berani dalam pengambilan resiko. Menurut Badan pusat Statistik (BPS, 2018) pengelompokan umur menjadi beberapa kelompok:

1. Kelompok penduduk umur 0-14 tahun dianggap sebagai kelompok penduduk yang belum produktif secara ekonomis.

2. Kelompok penduduk umur 15-64 tahun sebagai kelompok penduduk yang produktif.
3. Kelompok penduduk umur 64 tahun keatas sebagai kelompok yang tidak lagi produktif.

Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengusaha berada pada usia produktif bekerja. Begitu juga tenaga kerja yang berada pada kelompok umur produktif untuk bekerja. Selanjutnya, untuk mengetahui distribusi umur pengusaha dan tenaga kerja usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril disajikan dalam Tabel 6.

Tabel 6. Distribusi Umur, Pendidikan, Pengalaman Berusaha, dan Jumlah Tanggungan Keluarga Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril, Tahun 2021

No	Karakterisitik	Pengusaha	Tenaga Kerja	
1.	Umur (Tahun)	57	28	22
2.	Pendidikan (Tahun)	12	12	12
3.	Pengalaman Usaha (Tahun)	28	5	5
4.	Tanggungan Keluarga (Jiwa)	3	2	-

Umur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pengusaha dalam menjalankan usahanya, terutama terhadap pola pikir dan kemampuan fisik dalam bekerja. Semakin muda usia seseorang bekerja, biasanya kemampuan fisik yang dimilikinya lebih kuat dan lebih bersemangat dalam bekerja, jika dibandingkan dengan seseorang dengan kelompok umur yang sudah lanjut usia (Hasyim, 2006).

Berdasarkan Tabel 6, di ketahui bahwa umur pengusaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril berada pada kelompok umur yang produktif untuk bekerja, yaitu 57 tahun. Kondisi ini akan berdampak pada keberlanjutan dan perkembangan

usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril di masa yang akan datang, dengan kondisi ini juga akan lebih mudah mengarahkan tenaga kerja untuk lebih maju dalam aktivitas agroindustri untuk menerima inovasi yang diberikan pada kegiatan penyuluhan yang dilakukan lembaga – lembaga terkait. Selanjutnya di ketahui bahwa umur tenaga kerja termasuk dalam kategori umur produktif bekerja, yaitu dengan rata-rata umur 25 tahun. Karena masih tergolong dalam usia produktif dimana kemampuan bekerja masih baik sehingga mampu untuk meningkatkan skala usaha dan produktivitas dalam pembuatan pisang goreng kipas.

2. Tingkat Pendidikan

Menurut Notomoatmodjo (2003) tingkat pendidikan dapat dibedakan berdasarkan tingkatan-tingkatan tertentu, seperti: pendidikan sekolah dasar awal selama 6 tahun SD sederajat, pendidikan sekolah menengah pertama SMP sederajat, pendidikan sekolah menengah akhir SMA sederajat dan pendidikan Perguruan Tinggi, diploma, Sarjana, Magister, Doctor dan spesialis yang diselenggarakan oleh Perguruan Tinggi.

Pendidikan pengusaha dan tenaga kerja adalah sekolah menengah akhir SMA, penerapan dan adopsi teknologi juga diperlukan untuk lebih mengembangkan usahanya yang akhirnya akan berpengaruh terhadap hasil usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril.

3. Pengalaman Usaha

Pengalaman berusaha merupakan salah satu faktor yang ikut mempengaruhi kemampuan untuk mengelola usahanya. Dari Tabel 7 menunjukkan bahwa pengusaha agroindustri pisang goreng kipas mempunyai pengalaman usaha yang cukup lama dalam menjalankan usahanya dan kegiatan memasarkan produknya

yaitu 28 tahun. Hal ini menjadi modal dasar sekaligus kelebihan yang dimiliki pengusaha dalam mengelola usaha dan memasarkan hasil pisang goreng kipas. Begitu juga pengalaman usaha yang dimiliki tenaga kerja menunjukkan bahwa pengalaman dalam memproduksi pisang goreng kipas yaitu berada ada tingkat dengan rata-rata 5 tahun.

4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Besar kecilnya jumlah tanggungan akan mempengaruhi aktivitas pengusaha dalam mengelola usahanya. Semakin besar tanggungan keluarganya, maka beban ekonomi keluarga juga semakin meningkat (Soekartawi, 2003). Hal ini menunjukkan bahwa pengusaha harus berusaha meningkatkan usaha agroindustri pisang goreng kipas agar pendapatan usaha meningkat sehingga kebutuhan keluarga dapat terpenuhi, begitu juga dengan tenaga kerjanya

Jumlah tanggungan keluarga pengusaha yang berada pada 3 jiwa, sedangkan tanggungan keluarga dari satu tenaga kerja yaitu sebanyak 2 jiwa dan satu tenaga kerja lagi tidak mempunyai tanggungan keluarga. Hal ini menunjukkan bahwa pengusaha harus berusaha bekerja sehingga meningkatkan pendapatan dari hasil kerjanya, sehingga kebutuhan rumah tangga terpenuhi.

5.1.2. Profil Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas

1. Sejarah Usaha

Agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril merupakan industri yang mengelola pisang kepok menjadi pisang goreng kipas, usaha Wak Saril berdiri sejak tahun 1993 hingga saat ini dengan nama pemilik usahanya bernama Wak Saril.. Dalam perkembangannya, hingga saat ini usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril masih menggunakan teknologi dan peralatan yang sangat sederhana dan

kegiatan yang dilakukan dalam agroindustri ini rata-rata masih menghasilkan produk yang tidak terlalu besar.

2. Modal dan Skala Usaha

Dilihat dari sumber modalnya, agroindustri pisang goreng kipas sepenuhnya bersumber modal dari keluarga atau usaha mandiri. Adapaun besarnya modal awal yang dikeluarkan untuk usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril yaitu sebesar Rp.2.000.000. Untuk saat ini usaha tersebut berskala industri rumah tangga. Pengertian industri rumah tangga dapat disebut dengan suatu kegiatan keluarga, yaitu sebagai unit-unit konsumtif dan produktif yang terdiri dari paling sedikit dua anggota rumah tangga yang sama-sama menanggung pekerjaan makanan dan tempat berlindung (Kimbal, 2015).

3. Tenaga Kerja

Industri adalah semua kegiatan ekonomi manusia yang mengolah barang mentah atau bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi. Usaha yang dilakukan di daerah penelitian ini yaitu mengolah pisang kepok menjadi pisang goreng kipas. Usaha agroindustri ini dikelola oleh pengusaha sendiri dan merupakan industri rumah tangga karena tenaga kerja yang digunakan berasal dari dalam keluarga sebanyak 2 orang. Menurut Rahardjo (1986) industri dengan skala rumah tangga memiliki 1-4 orang tenaga kerja. Pengusaha ikut dalam proses pengolahan pisang goreng kipas.

Pemilik usaha yang sekaligus sebagai pemimpin usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril mempunyai wewenang untuk melakukan seluruh kegiatan usaha terutama dalam merencanakan strategi, mengambil keputusan, mengawasi jalannya usaha, menetapkan kebijakan yang berhubungan dengan pemasok, proses

produksi, pemasaran produk, melakukan kegiatan evaluasi sampai dengan pengelolaan keuntungan yang dihasilkan dari usahanya serta bertanggung jawab terhadap kelangsungan hidup usaha yang di miliki.

4. Tempat Usaha

Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas ini memiliki tempat usaha yang sudah berkembang bangunan yang didirikan untuk usaha ini berdiri tegak tanpa harus menyatu dengan rumah pemilik usaha, lokasi tempat usaha cukup strategis yaitu dipinggir jalan, sehingga memudahkan pengusaha untuk memasarkan produknya, dengan demikian tempat usaha tentu harus diperhatikan demi kelancaran usaha dan Kegiatan lain yang berkaitan dengan usaha agroindustri pisang goreng kipas.

5.2. Proses Produksi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas

5.2.1. Pengadaan dan Penggunaan Bahan Baku Dan Bahan Penunjang Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas

Bahan baku merupakan salah satu faktor utama di dalam proses produksi agroindustri. Salah satunya agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril. Ketersediaan bahan baku baik dari sisi kuantitas, kualitas, kontinuitas akan memperlancar kegiatan agroindustri tersebut. Bahan baku untuk pembuatan pisang goreng kipas adalah pisang kepok, pengusaha memperoleh bahan baku pisang kepok sehari sebelum proses produksi, dengan cara membeli langsung pada pedagang langganan tempat membeli pisang di pasar pada waktu pagi hari, dengan kriteria pisang kepok yang buahnya besar, kulit bewarna kuning atau pisang kepok yang sudah masak, dipilih pisang kepok yang sudah masak karena pisang tersebut akan diolah pengrajin keesokan harinya, rata-rata jumlah satu sisirnya 20 buah.

Untuk ketersediaan bahan baku permasalahan yang terjadi adalah meningkatnya harga pisang kepok di pasar, namun hal tersebut masih bisa diatasi oleh pengusaha pisang goreng kipas karena peningkatan harga bahan baku sangat tidak terlalu tinggi dan jarang terjadi.

Bahan penunjang merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam memproduksi pisang goreng kipas. Dalam memperoleh bahan penunjang tidak ada masalah, hanya saja harga bahan penunjang ini akan terjadi peningkatan dalam jangka waktu yang ditentukan oleh penjual toko.

Rata-rata kebutuhan bahan baku pisang kepok sebanyak 15 sisir dengan jumlah buah pisang 20 buah/sisir, sehingga diperoleh rata-rata buah pisang yang digunakan untuk pisang goreng kipas berjumlah 300 buah/hari dengan berat rata-rata 60 gr/buah, dan diperoleh sebanyak 18 kg/proses produksi/hari, dengan harga rata-rata adalah Rp 500/buah atau Rp 10.000/kg.

Pengusaha tidak memiliki penyimpanan khusus bahan baku, mereka hanya menyediakan sebuah ruangan sederhana untuk meletakkan bahan baku tersebut.

Disamping menggunakan bahan baku, diperlukan input lain seperti : tepung beras, minyak goreng, garam, air, kantong plastik dan kayu bakar. Berdasarkan tabel 7 terlihat bahwa jumlah penggunaan bahan penunjang pada usaha pisang goreng kipas rata-rata masih sedikit. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kebutuhan bahan penunjang sangat tergantung dari bahan baku dan skala usaha pisang goreng kipas yang diusahakan. Untuk lebih jelasnya penyediaan dan penggunaan bahan bahan baku dan bahan penunjang untuk satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Distribusi Rata-rata Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril/Proses Produksi/Hari Tahun 2021

No	Uraian	Jumlah
1	Bahan Baku -Buah Pisang Kepok (kg)	18
2	Bahan Penunjang : 1. Tepung Beras (kg) 2. Minyak goreng (liter) 3. Garam (kg) 4. Air (liter) 5. Kayu Bakar (ikat) 6. Kantong Plastik (pack)	6 10 0,25 8 2 10

Berdasarkan Tabel 7 penggunaan bahan penunjang tepung beras sebanyak 6 kg/proses produksi, dicampurkan dengan air 8 liter/proses produksi dan garam untuk penyedap rasa sebanyak 0,25kg/proses produksi, minyak goreng 10 kg/proses produksi, kemudian 2 ikat kayu bakar untuk satu kali proses produksi, dan kantong plastik 10 pack/proses produksi. Semua bahan penunjang yang digunakan habis untuk satu kali proses produksi, terutama penggunaan minyak goreng karena akan mempengaruhi kualitas dari pisang goreng kipas oleh sebab itu penggunaan minyak goreng dipakai untuk satu kali proses produksi/hari.

5.2.2. Teknologi Produksi

Dalam melaksanakan agroindustri diperlukan teknologi untuk dapat mengolah bahan mentah atau bahan baku menjadi barang jadi atau setengah jadi, baik skala kecil maupun berskala besar, setiap pengusaha sangat membutuhkan teknologi pengolahan, karena dengan teknologi pengolahan yang baik yang sederhana atau modern, pengusaha dapat mengetahui cara yang baik dalam usahanya. Adapun peralatan yang digunakan untuk pembuatan pisang goreng kipas adalah sebagai berikut:

1. Tungku, digunakan untuk tempat pembakaran
2. Kualu, digunakan untuk tempat menggoreng pisang goreng kipas
3. Baskom, digunakan untuk tempat pembuatan adonan
4. Talam, digunakan untuk meletakkan pisang goreng kipas yang sudah digoreng
5. Sendok, digunakan untuk mengaduk pisang goreng kipas yang digoreng di kualu
6. Penjepit, digunakan untuk mengambil pisang goreng kipas
7. Saringan, digunakan untuk menyaring minyak selesai penggorengan
8. Pengocok Adonan, digunakan untuk mengaduk adonan tepung beras

Proses pembuatan pisang goreng kipas di daerah penelitian menggunakan alat yang sederhana. Alat yang digunakan tidak habis untuk sekali proses produksi, sebab itu dihitung dalam biaya produksi adalah nilai penyusutan. Untuk lebih jelasnya alat yang digunakan dalam proses agroindustri pisang goreng kipas dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Rata-rata Distribusi jumlah Penggunaan Alat pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Tahun 2021.

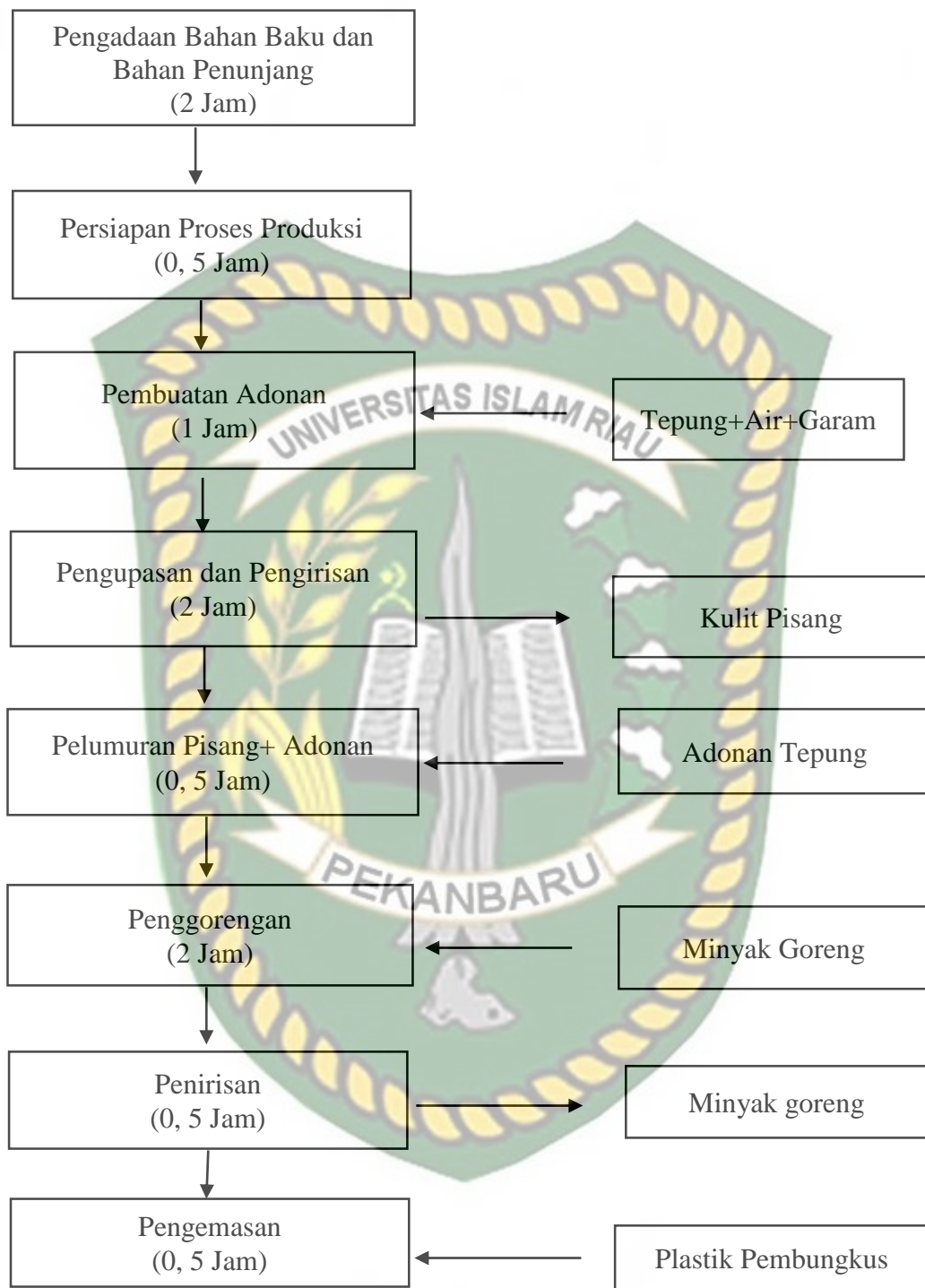
No	Nama Alat	Jumlah (unit)
1	Tungku	1
2	Kualu	1
3	Baskom	3
4	Talam	4
5	Sendok	2
6	Pisau	2
7	Penjepit	2
8	Saringan minyak	2
9	Pengocok Adonan	1
	Jumlah	18

Pada Tabel 8 dapat dilihat bahwa peralatan yang digunakan pada agroindustri pisang goreng kipas masih sederhana. Semua peralatan tersebut dapat diperoleh di daerah yang bersangkutan.

5.2.3. Proses Produksi

Proses produksi pisang goreng kipas di mulai dari penyiapan peralatan dan bahan baku.. Adapun bagan dari proses pengolahan pisang kepok menjadi pisang goreng kipas sebagai berikut :





Gambar 3. Bagan Proses Pembuatan Pisang Goreng Kipas

1. Persiapan, pada tahap persiapan ini mencakup kegiatan menyiapkan peralatan, bahan baku dan bahan penunjang mulai dari menyiapkan bahan baku pisang kepok yang sudah masak, tepung beras, minyak goreng, garam, air, kantong

plastik dan kayu bakar, persiapan perlu dilakukan sebelum proses produksi dimulai hal ini bertujuan agar proses produksi berjalan dengan baik dengan ketersediaannya semua bahan dan alat yang diperlukan

2. Pembuatan adonan yaitu proses pencampuran tepung beras dengan air dan garam sehingga membentuk adonan yang akan digunakan untuk melumuri pisang sebelum digoreng.



3. Pengupasan dan Pengirisan: Buah pisang dikupas dan diiris tipis-tipis membentuk beberapa bagian dengan menggunakan pisau, kemudian ditempatkan pada talam sebelum memasuki proses selanjutnya.



4. Pelumuran pisang dengan adonan: yaitu pisang yang telah dikupas di masukkan ke dalam adonan tepung beras lalu digoreng.



5. Penggorengan: Setelah dilakukan pelumuran dengan adonan, maka proses selanjutnya adalah penggorengan, penggorengan dilakukan setelah minyak

benar- benar panas untuk memastikan kualitas/kenyamanan pisang goreng kipas tetap terjaga.



6. Penirisan: Setelah penggorengan, kemudian pisang ditiriskan agar kadar minyak goreng yang ada berkurang sebelum masuk ke dalam tahap selanjutnya.



7. Pengemasan: pisang goreng kipas yang sudah masak lalu diangkat, dipindahkan kedalam talem dan siap untuk dijual lalu dikemas ke dalam plastik.



5.2.4. Penggunaan Tenaga Kerja

Penggunaan tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi yang sangat menentukan dalam proses produksi dan peningkatan pendapatan keluarga pada usaha agroindustri pisang goreng kipas, karena tenaga kerja merupakan pelaku utama dalam proses produksi. Penggunaan tenaga kerja yang tidak sesuai dengan situasi usaha akan menyebabkan kerugian pada usaha agroindustri, oleh sebab itu tenaga kerja sebagai faktor produksi harus diperhitungkan secara baik dan benar.

Tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi agroindustri pisang goreng kipas adalah tenaga kerja dalam keluarga. Untuk lebih jelasnya mengenai penggunaan tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel 9.

Dari Tabel 9 dapat diketahui bahwa penggunaan tenaga kerja pada usaha agroindustri pisang goreng kipas adalah sebesar 1,69 HOK berdasarkan tahapan pekerjaan per proses produksi pisang goreng kipas. Dimana tahapan kerja adalah sebagai berikut: 1) pengadaan bahan baku dan bahan Penunjang, 2) persiapan proses produksi, 3) pembuatan adonan, 4) pengupasan dan pengirisan, 5) pelumuran adonan, 6) penggorengan, 7) penirisan, 8) pengemasan.

Tabel 9. Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Pekerjaan Per Proses Produksi pada Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril 2021.

No	Tahapan Kerja	Penggunaan Tenaga Kerja/Proses Produksi		Persentase (%)
		TKDK (HOK)	Jumlah (HOK)	
1	Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	2	0,50	44%
2	Persiapan Proses Produksi	1	0,0	6%
3	Pembuatan Adonan	1	0,13	11%
4	Pengupasan dan Pengirisan	2	0,50	44%
5	Pelumuran Pisang	2	0,13	11%
6	Penggorengan	1	0,25	22%
7	Penirisan	1	0,06	6%
8	Pengemasan	1	0,06	6%
Jumlah			1,69	100%

5.3. Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas

5.3.1. Biaya Produksi Pisang Goreng Kipas

Biaya dalam agroindustri pisang goreng kipas adalah sejumlah nilai uang yang dikeluarkan oleh pengusaha untuk kegiatan produksi pisang goreng kipas. Besarnya input yang digunakan dalam suatu proses agroindustri akan

mempengaruhi biaya yang dikeluarkan, sekaligus penerimaan yang akan diperoleh pengusaha.

Biaya produksi usaha agroindustri pisang goreng kipas terdiri dari biaya sarana produksi seperti: biaya bahan baku, bahan penunjang, biaya penyusutan alat dan biaya tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi. Adapun biaya produksi dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi agroindustri pisang goreng kipas dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11 menunjukkan bahwa biaya produksi per proses produksi dalam pengolahan pisang goreng kipas adalah Rp 601.976,51/proses produksi. Bahan baku merupakan biaya tertinggi yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 180.000/proses produksi atau 29,90% dari total biaya. Kemudian diikuti biaya tenaga kerja sebesar 22,43% dari total biaya, sedangkan biaya yang sedikit adalah biaya penyusutan alat-alat yang digunakan dalam satu kali proses produksi. Hal ini dapat disimpulkan bahwa naik turunnya biaya produksi sangat dipengaruhi oleh biaya bahan baku, karena bahan baku merupakan bahan pokok yang digunakan dalam proses pembuatan pisang goreng kipas.

5.3.2. Produksi

Produksi adalah suatu kegiatan atau usaha yang dilakukan untuk menghasilkan atau menambah nilai guna suatu barang atau jasa. Produksi pisang goreng kipas merupakan produk olahan dari pisang kepok menjadi pisang goreng kipas. Pada Tabel 11 menunjukkan bahwa produksi dalam usaha agroindustri pisang goreng kipas sekali produksi yaitu 300 buah dengan berat rata-rata pisang goreng kipas 80 gr/buah atau sebanyak 24 kg/proses produksi/hari.

5.3.3. Harga

Menurut Case dan Fair (2006) harga adalah jumlah yang dijual oleh suatu produk perunit dan mencerminkan berapa yang tersedia dibayarkan oleh masyarakat, artinya harga akan menentukan dan mengukur berapa hasil yang diperoleh dan berpengaruh terhadap pendapatan, artinya semakin tinggi tingkat harga maka semakin bagus pengaruhnya terhadap pendapatan yang diperoleh. Harga yang ditetapkan oleh pengusaha agroindustri pisang goreng kipas yaitu sebesar Rp 40.000/kg.



Tabel 10. Analisis Biaya Produksi, Produksi, Harga, Pendapatan, dan Efisiensi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Per Proses Produksi, Tahun 2021

No	Uraian	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)	Persentase (%)
A	Biaya Tetap				
	Penyusutan Alat			871,23	0,14
B	Biaya Variabel				
	1. Bahan Baku				
	a. Pisang Kepok (kg)	18	10.000	180.000	29,90
	2. Bahan Penunjang				
	a. Tepung Beras (kg)	6	12.000	72.000	11,96
	b. Minyak Goreng (kg)	10	12.000	120.000	19,93
	c. Garam (kg)	0,25	2000	2000	0,33
	d. Air (liter)	8	263,16	2.105,28	0,33
	e. Kantong Plastik (pack)	10	7000	70.000	11,63
	f. Kayu Bakar (ikat)	2	10.000	20.000	3,32
	3. Tenaga Kerja	1,69	80.000	135.000	22,43
C	Total Biaya			601.976,51	100
D	Produksi Pisang (kg)	24			
E	Harga Jual (Rp/kg)		40.000		
F	Pendapatan				
	a. Pendapatan Kotor			960.000	
	b. Pendapatan Bersih			358.023,49	
	c. Pendapatan Kerja Keluarga			493.894,72	
G	RCR				1,59

5.3.4. Pendapatan Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas

Menghitung pendapatan merupakan salah satu cara untuk melihat imbalan yang diperoleh pengusaha dari penggunaan faktor produksi dalam proses produksi. Ada tiga bentuk pendapatan yang dianalisis dalam penelitian ini yaitu pendapatan kotor pendapatan bersih dan pendapatan kerja keluarga. Pendapatan kerja keluarga merupakan imbalan yang diperoleh oleh anggota keluarga, karena usaha ini hanya

menggunakan tenaga kerja keluarga. Berdasarkan Tabel 10 pendapatan kotor pengusaha pisang goreng kipas sebesar Rp 960.000/proses produksi sedangkan pendapatan bersih sebesar Rp 358.023,49/proses produksi dan pendapatan kerja keluarga Rp 493.894,72/proses produksi

5.3.5. Efisiensi Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas

Efisiensi usaha agroindustri pisang goreng kipas diketahui dengan cara membandingkan pendapatan kotor yang diperoleh dengan total biaya produksi yang dikeluarkan pada proses produksi agroindustri pisang goreng kipas. Dengan kata lain melihat rasio penerimaan atas biaya produksi yang dikeluarkan. Informasi yang diperoleh dari analisis ini adalah produktivitas modal, artinya seberapa besar setiap rupiah modal yang dikeluarkan untuk kegiatan ini mampu menghasilkan penerimaan.

Hasil penelitian tabel 10 mendapatkan bahwa nilai *Return Cost of Ratio* (RCR) yang diperoleh pada agroindustri pisang goreng kipas sebesar 1,59 per proses produksi, ini bermakna bahwa setiap Rp 1 biaya yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan kotor sebesar Rp. 1,59 dengan pendapatan bersih sebesar Rp 0,59. Berdasarkan kriteria efisiensi usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril layak untuk diusahakan dan diteruskan, karena mempunyai koefisien atau nilai efisiensi lebih besar dari 1. Ini bermakna juga bahwa semua biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi pisang goreng kipas ini mampu dibayarkan dari pendapatan yang diperoleh, walaupun tingkat keuntungan relative kecil.

5.3.6. Nilai Tambah Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas

Salah satu tujuan pengolahan hasil produk pertanian adalah menghasilkan nilai tambah. Nilai tambah yang diterima tersebut merupakan imbalan jasa dan

alokasi tenaga kerja serta keuntugan pengusaha, untuk lebih jelasnya mengenai nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Per Proses Produksi Tahun, 2021

No	Variabel	Nilai
I	Output, Input dan Harga	
1	Output (kg)	24
2	Input (kg)	18
3	Tenaga Kerja (HOK)	1,69
4	Faktor Konversi	1,33
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,094
6	Harga Output (Rp/kg)	40.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	40.000
II	Penerimaan dan Keuntungan	
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	10.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	16.756,97
10	Nilai Output (Rp/kg)	53.200,00
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	26.443,03
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	49,70
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	7.511,11
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	28,40
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	18.913,92
	b. Tingkat Keuntungan (%)	71,60
III	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14	Marjin (Rp/kg)	43.200,00
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	17,39
	b. Sumbangan Input lain (%)	38,81
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	43,82

Pada Tabel 11 memperlihatkan bahwa agroindustri pisang goreng kipas menghasilkan produk pisang goreng kipas sebanyak 24 kg/proses produksi/hari, dengan bahan baku yang digunakan sebanyak 18 kg/proses produksi/hari, dan penggunaan tenaga kerja sebanyak 1,69 HOK.

Faktor konversi diperoleh dari hasil output dibagi input adalah 1,33, artinya banyaknya pisang goreng kipas yang didapat dihasilkan dari satuan-satuan input. Koefisien tenaga kerja diperoleh dari jumlah tenaga kerja yang digunakan per

proses produksi dibagi dengan jumlah penggunaan input, dimana diperoleh sebesar 0,094 HOK. Harga pisang goreng kipas adalah Rp 40.000/kg dan upah tenaga kerja sebesar Rp 80.000/HOK.

Harga bahan baku diasumsikan sebesar Rp 10.000/kg, sumbangan input lain diperoleh dari biaya pemakain input lain per/kg produk yaitu Rp 16.756,97/kg. nilai output pisang goreng kipas yang dihasilkan dari faktor konversi dikali dengan harga output sebesar Rp 53.200,00/kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai output produksi pisang goreng kipas dengan biaya bahan penunjang lainnya. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah pisang per proses produksi menjadi pisang goreng kipas adalah sebesar Rp 26.443,03 bahan baku, artinya dalam Rp 10.000 harga bahan baku menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 26.443,03/kg bahan baku. Rasio nilai tambah pisang goreng kipas sebesar 49,70%, rasio nilai tambah merupakan peresentase antara nilai tambah dengan nilai output produksi.

Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari koefisien tenaga kerja dikali dengan upah tenaga kerja adalah sebesar Rp 7.511,11/kg. Pangsa tenaga kerja yang diperoleh adalah 28,40%. Pangsa tenaga kerja adalah menunjukkan persentase tenaga kerja dari nilai tambah. Keuntungan nilai tambah pada pisang goreng kipas yaitu sebesar Rp 18.931,92 dan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 71,60%

Selanjutnya jika dilihat dari balas jasa pemilik faktor produksi pisang goreng kipas Wak Saril, maka didapatkan marjin sebesar Rp 43.200.00/kg dengan bagian untuk tenaga kerja 17,39%, sumbangan input lain 38,81% dan keuntungan yang didapatkan oleh pengusaha sebesar 43,82%. Kondisi ini jika dibandingkan dengan peranan agroindustri dalam penyerapan tenaga kerja, maka dapat disimpulkan bahwa usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril belum

memberikan kontribusi yang cukup besar dalam penyerapan tenaga kerja, khususnya di sekitar Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu.



Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Karakteristik pelaku usaha dan profil usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril, umur pengusaha yaitu 57 tahun ini termasuk kategori umur yang produktif, lama pendidikan 12 tahun, pengalaman berusaha 28 tahun, jumlah tanggungan keluarga pengusaha 3 jiwa. Profil usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril, usaha agroindustri pisang goreng kipas ini berdiri sejak tahun 1993 dengan nama pemilik usaha bernama Wak Saril, modal usaha ini sepenuhnya bersumber dari keluarga atau usaha mandiri, dalam perkembangannya untuk saat ini usaha ini masih berskala industri rumah tangga, dan jumlah tenaga kerja 2 orang
2. Bahan baku dan bahan penunjang diperoleh dari pasar tradisional di daerah tempat pengusaha tinggal. Rata-rata kebutuhan bahan baku pisang kepok adalah sebanyak 18 kg/proses produksi/hari dengan harga rata-rata Rp 10.000/kg atau Rp 180.000/proses produksi/hari. Bahan penunjang yang digunakan yaitu tepung beras 6 kg, minyak goreng 10 liter, garam 0,25 kg, air 8 liter, kantong plastik 10 pack, dan kayu bakar 2 ikat, semua bahan penunjang digunakan untuk satu kali proses produksi/hari. Teknologi produksi yang digunakan dalam usaha agroindustri pisang goreng kipas cukup sederhana, adapun peralatan yang digunakan yaitu tungku, kual, baskom, talam, sendok, penjepit, saringan, dan pengocok adonan. Proses produksi pengolahan pisang kepok menjadi pisang goreng kipas terdiri dari beberapa tahapan yaitu : 1) pengadaan bahan baku dan bahan penunjang, 2) persiapan proses produksi, 3) pembuatan adonan, 4)

pengupasan dan pengirisan, 5) pelumuran pisang, 6) penggorengan, 7) penirisan, 8) pengemasan. Tenaga kerja yang digunakan untuk setiap tahapan kerja sebanyak 2 orang yaitu tenaga kerja dalam keluarga.

3. Rata-rata biaya produksi pada usaha agroindustri pisang goreng kipas sebesar Rp 466.105,28/proses produksi/hari. Pisang goreng kipas yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi rata-rata sebanyak 24 kg. Rata-rata harga jual sebesar Rp 40.000/kg. Pendapatan kotor yang diterima pengusaha pisang goreng kipas sebesar Rp 960.000/proses produksi/hari, pendapatan bersih sebesar Rp 358.023,49/proses produksi/hari dan pendapatan kerja keluarga sebesar Rp 493.894,72/proses produksi/hari. Dengan RCR sebesar 1,59 artinya efisiensi usaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril layak untuk diusahakan, karena mempunyai nilai efisiensi lebih besar dari 1 dan nilai tambah yang diperoleh pada produksi pisang goreng kipas sebesar Rp 26.443,03/kg bahan baku.

6.2. Saran

1. Pengusaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril disarankan untuk lebih meningkatkan usahanya, terutama dalam teknologi yang digunakan, sebaiknya menggunakan penggorengan yang otomatis untuk pengaturan suhu panas minyak goreng, agar pisang goreng kipas tetap terjaga kualitas dan kerenyahannya, kemudian tempat penyimpanan bahan baku, karena produk pertanian yang bersifat mudah rusak terutama pada buah pisang, oleh karena itu sebaiknya membuat tempat penyimpanan khusus untuk bahan baku agar terhindar dari hal-hal yang tidak diinginkan. Hal ini akan mendukung dalam peningkatan produksi usaha serta efisiensi usaha yang dilakukan oleh pengusaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril.
2. Pengusaha agroindustri pisang goreng kipas Wak Saril disarankan mempunyai pembukuan dalam usahanya, agar dapat diketahui dengan jelas mengenai biaya produksi, pendapatan, dan efisiensi usahanya. Hal ini dapat digunakan untuk pengembangan usaha bagi pengusaha pisang goreng kipas di masa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, A. 1999. Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi. Edisi ke 4, BPFE, Yogyakarta.
- Al-Qur'an dan terjemahannya. 2009. Departemen Agama RI. Jakarta.
- Alwi dan Hasan. 2011. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amirullah, H. 2009. Dimensi Kecakupan Hidup (*Life Skill*) Dalam Pembelajaran Pendidikan Jasmani. 6(2):19-26.
- Ananda, R. 2016. "Peran Home Industri Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Home Industri Keripik Di Kelurahan Kubu Gadang", Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau, Vol. 3 No. 2.
- Anggraini, N. 2013. Peranan Kredit Usaha Rakyat (KUR) Bagi Pengembangan UMKM di Kota Medan (studi kasus Bank BRI). Jurnal Ekonomi dan Keuangan Vol. 1, No. 3.
- Bachtiar, 2003, Ekonomi Ketenagakerjaan, Padang: Fakultas Ekonomi Universitas Andalas.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Pagaran Tapah Darussalam 2020. Pagaran Tapah Darussalam Dalam Angka.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Pekanbaru. 2018. Pekanbaru Dalam Angka, Pekanbaru.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. Data Produksi Pisang Menurut Provinsi. www.bps.go.id. Diakses tanggal 20 Februari 2021.
- Candra, L dan Fahrial. 2020. Agroindustri Teh Daun Gaharu di Kelurahan Sidomulyo Barat Kecamatan Tampan Pekanbaru (Studi Kasus Cv. Gaharu Plaza Indosnesia). Jurnal Dinamika Pertanian Volume XXXVI Nomor 1 April 2020. Hal (69–78).
- Denok, S.P., Sugiarti, M.H, Emi, W. 2013. Studi Komparatif Usaha Sale Pisang Goreng Dan Keripik Pisang di Kabupaten Grobogan. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Eka, I.B. dan Ketut, I.A.M. 2016. Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang di Kelurahan Babakan Kota Mataram (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Cakra). Ganec Swara 10(1). Hal (41-49).

- Elida, S. 2020. Analisis Agroindustri Sagu di Kabupaten Kepulauan Meranti. *Jurnal Agribisnis* Vol: 22 No: 1 Juni 2020.
- Elfindri, dan Nasri B. Phd. 2004. *Ekonomi Ketenagakerjaan*. Andalas University Press, Padang.
- Hardjanto W. 1993. *Bahan Kuliah Manajemen Agribisnis*. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB, Bogor.
- Hasanah, U. dan Djuwari, M. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen. *Jurnal Ilmu Pertanian* 18(3): Hal 141-149.
- Hasibuan. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Hasyim. 2006. Analisis Hubungan Karakteristik Petani Kopi Terhadap Pendapatan (Study Kasus: Desa Dolok Seribu Kecamatan Panguran Kabupaten Tapanuli Utara). *Jurnal Komunikasi Penelitian*, 182(2): 11-14.
- Hayami, Y., Thosinori, M., dan Masdjidjin, S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, Prespective From Sunda Village*. CGPTR Centre, Bogor.
- Hermanto F. 1996. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- <https://www.agronasa.com/produk-olahan-pisang/>. Diakses pada tanggal 15 Oktober 2021
- Ibrahim, Y. *Studi Kelayakan Bisnis*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Ilahi, R. dan Darus. 2020. Analisis Agroindustri Dodol Buah-Buahan di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak (Studi Kasus UD Putra Mandiri). *Jurnal Agribisnis* Vol: 22 No: 2 Desember 2020. Hal (232-243).
- Kamaluddin, I. 2013. *Perindustrian Dalam Pandangan Islam* *Jurnal*. Volume 7 Nomor 2.
- Kimbal, R.W. 2015. *Modal Sosial Dan Ekonomi Industri Kecil Sebuah Studi Kualitatif*. Penerbit : Depublish, Yogyakarta.
- Kotler, P., dan G. Amstrong. 2012. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi. 13. Jilid 1. Erlangga, Jakarta.
- Kres, D dan Warsino, 2010. *Meraup Untung Sari Olahan Pisang*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Kusumosuwidho, S. 1981. "Angkatan Kerja", dalam FEUI. 1981. *Dasar-dasar Demografi*. Jakarta LDFE-UI.

- M.Tohar. 2000. Membuka Usaha Kecil. Jakarta: Kanisius.
- Mangunwidjaja, D dan I. Sailah. 2005. Pengantar Teknologi Pertanian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Masyhuri. 2001. Pembangunan Agroindustri Melalui Penelitian Pengembangan Produk yang Intensif dan Berkesinambungan. Jurnal Agro Ekonomika. No. 1 Juli 2001.
- Mayer, J.V C., dan S.Taubadel. 2004. *Asymmetric Price Transmission. Journal of Agricultural Economics*. 55 (3): 581-611.
- Miller, R.L, dan Meiners E.R. 2000. Teori Mikroekonomika Intermediate, Penerjemahan Haris Munandar. PT Grafindo Persada, Jakarta.
- Mubyarto. 2005. Pengantar Ekonomi Pertanian. Jakarta: LP3ES.
- Muharam. 2014. Kelayakan Usaha Agroindustri Keripik dan Sale Pisang Goreng di Kabupaten Ciamis.
- Muhibbin, S. 1995. Psikologi Pendidikan Dengan Pendekatan Baru. PT. Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Mulyadi. 2014. Akuntansi Biaya. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Nicholson, W. 2002. Mikroekonomi Intermediate dan Aplikasinya. Edisi Kedelapan. Alih Bahasa oleh IGN Bayu Mahendra dan Abdul Aziz. Penerbit Erlangga, Yogyakarta.
- Notomoatmodjo. 2003. Pendidikan Dan Perilaku Konsumen. Rineka Cipta, Jakarta.
- Nuramanah, E., Sholihin H., Siswaningsih W. 2012. Kajian Aktivitas Antioksidan Kulit Pisang Raja Bulu (*musa paradisiaca* l. *Var sapientum*) dan Produk Olahannya. Jurnal Sains dan Teknologi Kimia, Vol 4 (1) : 1-7.
- Padmowihardjo, S. 1999. Psikologi Belajar Mengajar. Sinar Baru Algesindo, Jakarta.
- Rahardja, P. dan Manurung, M. 2006. Teori Ekonomi Mikro Suatu Pengantar, Edisi Ketiga, Jakarta; Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Rahardjo, 1986. Industri Kecil Rumah Tangga.
- Reksoprayitno. 2004. Sistem Ekonomi dan Demokrasi Ekonomi, Bina Grafika, Jakarta.

- Reksoprayitno. 2000. Ekonomi Mikro Sebuah Kajian Komprehensif. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Saleh, A.I. 2007. "Industri Sebuah Tinjauan dan Perbandingan". Jakarta: Bina Aksara.
- Saragih, B. 2004, Perkembangan Mutakhir Pertanian Indonesia Dan Agenda Pembangunan Ke Depan. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Satuhu, S. dan A. Supriyadi. 1990. Pisang, Budidaya, Pengolahan Dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soekartawi, 2001. Agribisnis, Teori dan Aplikasinya, Cetakan ke-6, PT. Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi, 2002. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian, Teori dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. Edisi 1. Jakarta : Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi.1995. Analisis Usaha Tani. Universitas Indonesia Press, Jakarta. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soeparmoko. 2001. Ekonomika Untuk Manajerial. BPFE, Yogyakarta.
- Soepomo . 1997. Metode Penelitian. Penerbit Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Sudiyono. 2004. Pemasaran Pertanian. UMM Press, Malang.
- Sugiri, S. 2010. Akuntansi Manajemen. Edisi revisi. UUP AMP YKPN. Yogyakarta.
- Suhardjo. 2007. Definisi Tingkat Pendidikan, Buku Kompos, Jakarta.
- Suhendar. 2002. Analisis nilai Tambah dan Pengembangan Industri Kecil Tahu Sumedang (Study Kasus di Bogor, Jabar). Skripsi S1 Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Sukirno, S. 2000. Makro Ekonomika Modern, PT. Rasa Grafindo Persada : Jakarta
- Sumita, D. 2011. Analisis Pendapatan Petani Karet (Studi Kasus Di Dusun Curup Kecamatan Air Besi Kabupaten Bengkulu Utara. Skripsi Fakultas Ekonomi Dan Studi Pembangunan. Universita Bengkulu, Bengkulu.
- Supriyono. Akuntansi Biaya. 1999. BPFE-YOGYAKARTA, Yogyakarta.
- Tarigan. 2011. Ekonomi Regional. Bumi Aksara, Jakarta.

Tjitrosoepomo, G. 2000. Morfologi Tumbuhan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, Jakarta.

Yasin. A.Z.F dan Muchtar A.1996. Usahatani Kecil, Kelembagaan Dan Agribisnis, Unri Press, Pekanbaru.

